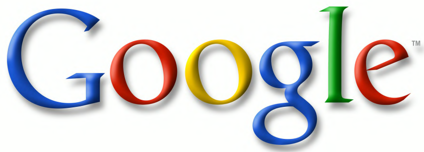
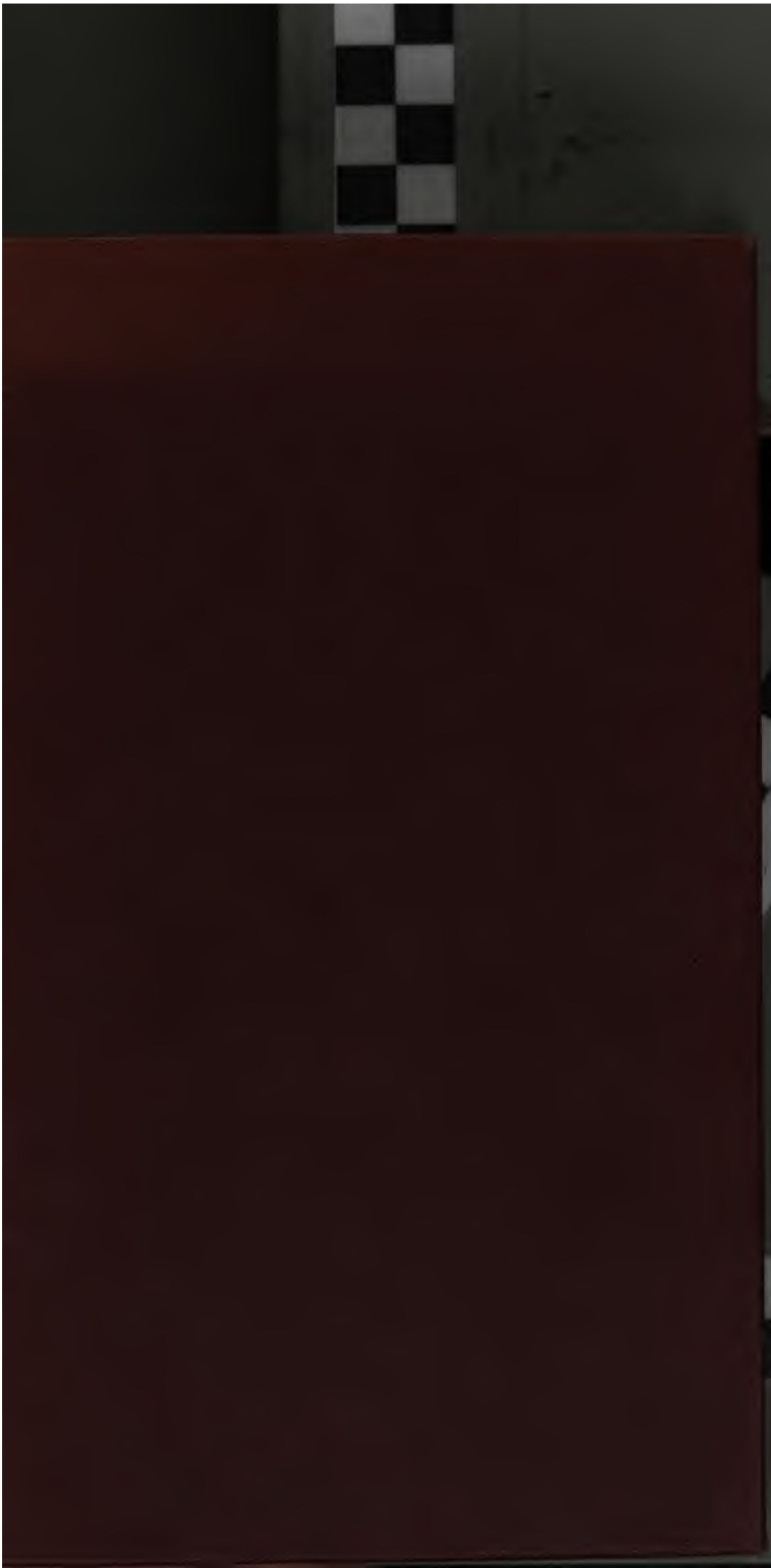

Google




INSTITUTE

HISTOIRE

DE

L'ALIMENTATION

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR

A la même librairie

Théorie des Sciences, plan de science intégrale. (Deux forts volumes in-8). . . . . 20 fr. »

L'Histoire et les Historiens, essai critique sur l'histoire considérée comme science positive. (Un volume in-8). . 7 fr. 50

Le Problème de la Mort, ses solutions imaginaires et la science positive. (Un volume in-8) . . . . 5 fr. »

ÉTUDES D'HISTOIRE GÉNÉRALE

ÉVOLUTION DES ARTS UTILES

Ont paru :

Les Forces de l'Industrie. (Un volume in-8) . . . . . . 5 fr. »
Conquête du Monde animal (Un volume in-8). . . . . . 5 fr. »
Conquête du Monde végétal (Un volume in-8) . . . . . 5 fr. »

Pour paraître successivement :

Conquête du Monde minéral. (Un volume) . . . .
Histoire de l'habillement. (Un volume). . . . .
Histoire de l'habitation. (Un volume). . . . .
Histoire de la locomotion. (Un volume). . . . .

ÉTUDES D'HISTOIRE GÉNÉRALE

HISTOIRE

DE

L'ALIMENTATION

PAR

LOUIS BOURDEAU

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

PROCÉDÉS DE CONSERVATION — HISTOIRE DE LA CUISINE

PAIN — BOISSONS — SERVICE DES REPAS

PARIS

ANCIENNE LIBRAIRIE GERMER BAILLIÈRE ET Cie

FÉLIX ALCAN, ÉDITEUR

108, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 108

1894

INTRODUCTION

« Magister artis ingeniique largitor
Venter. »

(Perse, *Prologue* des *Satires.*)

De tous les besoins qui nous pressent, le plus étendu et le plus impérieux est celui d'aliments. Cette nécessité résulte du fonctionnement même de la vie. L'activité des êtres vivants implique une dépense de force qui correspond à une transformation de matière, et son usure les astreint à de fréquentes réfections. Pour se maintenir et durer, ils doivent renouveler leur substance qui s'écoule, se recomposer à mesure qu'ils se décomposent, et réparer par des reconstructions incessantes les pertes continuelles que cause un effrayant travail de démolition. La vie a souvent été comparée à un foyer où brûle du combustible et qui ne tarderait pas à s'éteindre s'il n'était régulièrement entretenu. Plus elle est active, plus elle réclame de ressources d'alimentation. Les animaux ont à cet égard plus d'exigences que les végétaux parce qu'ils dépensent davantage, et l'homme en a plus que les animaux, parce que sa vitalité est exceptionnellement intense.

Se nourrir est donc, pour tout ce qui vit, la loi, la condi-

tion absolue de l'existence, et c'est ce qu'exprime le mot *être* qui, dans son acception première, avait simplement le sens de *manger* (1). La prédominance de la fonction apparaît clairement quand on examine le plan de la structure organique, dont la pièce essentielle est toujours un estomac. Au plus bas degré de la série zoologique, les animaux rudimentaires se réduisent à une poche d'absorption, et la philosophie anatomique démontre que, dans les types élevés, la plupart des autres organes sont des appendices et une dépendance de celui-là. Il en est manifestement ainsi des appareils de circulation, de respiration, de sécrétion et d'excrétion, investis de tâches particulières dans l'œuvre commune de la nutrition. Les organes même de la vie de relation sont, comme on a pu dire, « les serviteurs de l'estomac ». Les membres ont surtout pour emploi de quêter des aliments, et les sens, de guider dans cette recherche. Enfin, des fonctions psychiques étant nécessaires pour y réussir, les appétits les plus formels des animaux, leurs instincts les mieux caractérisés, leurs notions les plus générales se rapportent à la nutrition. L'ensemble du mécanisme organique semble donc surtout combiné en vue de la réfection, et, malgré de sublimes prétentions, l'homme lui-même n'est qu'un tube digestif très perfectionné (2). Quelque humiliation qu'elle en ressente, la raison doit se résigner à subir l'empire d'un besoin dominateur.

C'est en effet un maître terrible que la faim. Sa tyrannie ne nous laisse que des instants de repos. Il faut manger pour vivre, manger aujourd'hui, manger demain, manger toujours. Les animaux sont absorbés par le soin de

(1) « Le terme le plus abstrait qui existe dans notre langue, le mot *être* (*esse*) ne signifiait pas autre chose, dans l'origine, que *manger*. » (Franck, *Dictionnaire des sciences philosophiques*, au mot *Signes*.)

(2) « L'estomac, c'est l'homme même. » (Carême.)

se repaître, et la plupart des sauvages ne conçoivent guère qu'on puisse avoir d'autres soucis (1) ni de plus grand bonheur (2) que de manger à sa faim. Les peuples civilisés eux-mêmes, quoique sollicités par de plus hautes aspirations, doivent forcément faire de la question du boire et du manger la préoccupation principale de l'existence. Nulle tâche n'impose à la généralité des hommes autant d'efforts et n'exerce autant leur ingéniosité. Ainsi que Perse, Rabelais déclare « messer Gaster estre de tous arts le maistre... Au mandement de messer Gaster, tout le ciel tremble, toute la terre bransle. Son mandement est nommé *Faire le faut sans délay ou mourir* (3) ». — « Dîner est le but des actions humaines, dit de même un humoriste du dernier siècle ; c'est pour dîner que les hommes travaillent en tous sens ; c'est pour dîner lui-même que le restaurateur nous fait dîner, que le navigateur s'expose aux tempêtes, que le soldat brave la mort..... Je me fais souvent cette question : Qu'est-ce que la vie ? — C'est le dîner (4). »

Sous ces paradoxes d'une exagération voulue, il y a une part d'indéniable vérité. La faim est le grand ressort, tou-

(1) Dans le récit de son périple autour de l'Asie, Nordenskiold rapporte que les peuplades sibériennes répétaient sans cesse ces mots si tristes : « J'ai faim ! »

(2) Pour les nègres d'Afrique, se gaver de nourriture est la plus grande des jouissances. « Quand, n'en pouvant plus, un noir vient vous dire d'un ton souriant : — « Moi, y en a plein », — vous pouvez être sûr qu'il est heureux. » (Le capitaine Binger, *Du Niger au golfe de Guinée*, *Tour du monde*, 1891, t. I, p. 51.)

(3) *Pantagruel*, IV, 57. Énumérant ensuite à plaisir les séries d'actes accomplis au commandement de messer Gaster, il répète comme un refrain de cynique raillerie : « Et tout pour la tripe ! »

(4) Le neveu de Rameau, dit Mercier, « réduisait à la mastication tous les prodiges de la valeur, toutes les opérations du génie, tous les dévouements de l'héroïsme ; enfin, tout ce que l'on faisait de grand dans le monde n'avait, selon lui, d'autre but et d'autre résultat que de placer quelque chose sous la dent. » (*Tableau de Paris.*)

jours tendu, de l'activité humaine. L'obligation de se nourrir contraint au travail l'immense majorité des êtres doués de raison. Voyez-les répandus à travers le monde, partout aux prises avec le besoin et se consumant en efforts pour le satisfaire : que cherchent-ils avec cette ardeur infatigable et cette insatiable avidité ? Leur pitance de chaque jour. La plupart sont occupés à produire, transporter, échanger, débiter et préparer des aliments. Poursuivre sur terre des proies, en pêcher dans les eaux, élever des troupeaux domestiques, cultiver des plantes nourricières, moudre le grain des céréales, le convertir en pain, vendre des denrées comestibles, apprêter et servir des repas, voilà les professions qui absorbent la meilleure part du labeur humain. Alors même que, dans un état de civilisation très complexe, ses emplois sont les plus divers, si l'on réunit en un seul groupe les ouvriers qui collaborent à l'alimentation publique, on trouve qu'il comprend plus des trois quarts de la masse des travailleurs. La proportion est encore très élevée quand on compare, dans les villes, le nombre des magasins où se débitent des objets de consommation à l'ensemble des établissements commerciaux (1).

Aucune industrie n'occupe donc autant de bras, ne crée une pareille somme de valeurs et n'a autant d'importance soit économique, soit philosophique ou sociale. Les arts alimentaires doivent être placés sans conteste au premier rang par l'ancienneté de leur institution comme par l'utilité de leurs produits, qui est telle que toutes les autres richesses ensemble ne balanceraient pas celle-là. Puisque se nourrir est la principale affaire des êtres humains,

(1) En 1860, Paris n'en comptait pas moins de 29,069 sur un total de 101,191, et leur chiffre d'affaires s'élevait à 1,087,367,000 fr. sur un total de 3,369,092,000 fr., soit 32,29 %. (*Statistique décennale de l'industrie parisienne*, 1860.)

l'étude de leur activité doit attribuer à la manière d'y pourvoir une attention proportionnée à un si grand intérêt. C'est le fond de l'éternelle histoire, la cause la plus fréquente des troubles, des émeutes, des guerres, des migrations, des rivalités de classes, des révolutions d'États. Il importe donc de s'en rendre compte si l'on ne veut pas ignorer la plus puissante des influences sous lesquelles se développent les destinées de l'humanité.

Les historiens, pourtant, ne fournissent guère d'indications à ce sujet. Dédaigneux des conditions de la vie commune, ils tiennent pour malséante la curiosité qui s'attache à ce bas détail et planent dans un monde idéal, étranger aux besoins de la prosaïque réalité. On mange peu dans leurs récits. Les héros qu'ils célèbrent, pareils à ceux des romanciers, paraissent être des esprits éthérés qui, affranchis des nécessités vulgaires, vivent de gloire et de passion. Néanmoins, comme, au dire des indiscrets, il n'y a point de grand personnage qui ne fasse au moins deux repas chaque jour, et comme son humeur, son esprit et son caractère dépendent en partie de son régime, comme enfin tous les hommes, égaux devant la faim et la soif, subissent la même contrainte, il n'est pas indifférent de savoir comment ils se nourrissent. Pour la science exacte des choses humaines, un menu de repas est plus instructif qu'une narration de faits de guerre, un livre de cuisine qu'un recueil d'actes diplomatiques, une statistique d'aliments qu'une relation d'intrigues de cour.

L'histoire vraie serait donc tenue de dire par quels prodiges d'ingénieuse sagacité des êtres en proie à d'implacables besoins sont parvenus à se procurer, au sein d'une nature avare, des moyens suffisants de subsistance, à les tenir au niveau de populations accrues et à les améliorer avec le temps. Notre espèce n'a pas réalisé de progrès qui

importe davantage, puisque nous lui devons la sécurité de notre vie et l'affranchissement partiel de la raison qui ne dispose d'elle-même et ne peut céder librement à ses aspirations qu'après avoir satisfait, dans une juste mesure, au premier de nos besoins. C'est ce chapitre trop négligé de l'histoire de la civilisation que nous nous proposons d'esquisser.

L'œuvre totale de la réfection comprend une série de tâches particulières qu'il convient d'examiner chacune à part. La première consistait à reconnaître, dans le monde si mêlé des productions naturelles, celles qui offraient comme aliments le plus d'avantages, et à mettre leur abondance en rapport avec nos besoins. Ensuite, comme ces ressources, empruntées aux deux règnes organiques, sont intermittentes et vite altérées, il fallait apprendre à les conserver, au moins d'une année à l'autre, afin d'en pouvoir jouir sans interruption. En outre, la plupart étant défectueuses et impropres à une consommation directe, on a dû inventer des artifices pour corriger leurs défauts, ajouter à leurs qualités et les combiner en vue de subvenir aux multiples besoins de l'organisme, sous la forme la mieux appropriée à ses exigences. Enfin, il y avait à créer un matériel spécial qui permît de consommer les mets dans des conditions satisfaisantes de propreté, de confort et d'élégance.

Notre programme ainsi tracé, nous allons étudier successivement la nature et la production des substances alimentaires, les procédés usuels de conservation, la préparation des mets, celle du pain, celle des boissons, enfin le service des repas.

HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

LIVRE PREMIER

NATURE ET PRODUCTION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Tous les êtres organisés sont construits avec un petit nombre d'éléments combinés en diverses proportions. Quatre corps simples, remarquables par la puissance de leurs affinités: le carbone, l'oxygène, l'hydrogène et l'azote, composent presque entièrement la trame de nos tissus. Quelques autres, doués de propriétés actives : le soufre, le phosphore, le chlore, le fluor, l'iode, le calcium, le magnésium, le sodium, le potassium et le fer, se joignent aux précédents, mais en faible quantité (1).

Ces matériaux, les seuls que la vie mette en œuvre, doivent être empruntés par elle au monde extérieur, vaste réservoir de substance où les êtres puisent dans la mesure de leurs besoins. Sous nos latitudes, les pertes d'un adulte et, conséquemment, ses exigences de réfection sont d'en-

(1) L'analyse du sang, dont la composition résume celle de organisme, puisqu'elle suffit à son entretien, montre que, sur 100 parties, il contient 51,96 de carbone, 21,30 d'oxygène, 7,25 d'hydrogène, 15,07 d'azote et 4,42 de cendres (Liebig).

viron 20 grammes d'azote et 310 grammes de carbone par jour. De plus, l'évaporation et les excrétions lui enlèvent une quantité d'eau qu'on peut évaluer en moyenne à 2 litres ou 2 kilogrammes. Enfin l'oxygénation du sang dans les poumons nécessite une consommation quotidienne d'à peu près 800 litres ou 1,015 grammes d'oxygène. Il faut subvenir à cette énorme dépense. Telle est la tâche de l'alimentation.

Dans son acception rigoureuse, le terme d'aliment devrait s'appliquer à toute substance ingérée et appelée à figurer dans le fonctionnement de la vie, en contribuant, soit à la rénovation moléculaire des tissus, soit à la production d'énergie potentielle, sous forme de chaleur ou d'innervation ; mais l'usage limite le sens du mot à désigner les substances auxquelles se rattache la sensation de la faim. Cette restriction s'explique quand on considère la nature chimique des aliments, leur mode d'incorporation et leur emploi physiologique.

Parmi les matériaux qu'exige l'entretien de l'organisme, l'oxygène et l'eau sont les plus indispensables et ceux dont la consommation est la plus étendue. L'un et l'autre sont puisés dans le milieu inorganique où ils abondent. L'océan aérien où nous sommes plongés se compose pour un cinquième d'oxygène, et la respiration nous le fait spontanément absorber, sans que nous ayons à nous occuper de la fonction, sinon pour éviter de la troubler. D'autre part, l'eau est assez répandue à la surface du globe pour qu'il ne soit pas, d'ordinaire, malaisé de se désaltérer. Ces deux grands besoins trouvent donc communément à se satisfaire sans trop de peine. Enfin, les substances minérales (phosphates de chaux et de magnésie, chlorures alcalins, oxydes de fer, soufre, etc.) qui concourent à la nutrition, sont à ce point diffuses dans la nature que la plupart des

produits dont nous vivons en contiennent une proportion suffisante. Elles n'imposent donc pas de recherche spéciale. Le nom d'aliment est réservé par le langage aux seuls composés d'azote et de carbone.

Dans l'œuvre organisatrice de la vie, ces deux classes de dérivés jouent, en effet, un rôle prééminent. L'eau n'a d'emploi que comme véhicule mécanique ; l'oxygène gazeux, que comme agent de combinaison. L'azote, au contraire, est assimilé ; il constitue la trame de nos tissus ; le carbone est brûlé ; sa combustion fournit la chaleur qui se transforme en mouvements. Mais l'organisme n'a pas le pouvoir de s'incorporer ces éléments dans leur condition de gaz simples ; il ne peut en tirer parti que sous forme de composés complexes. Nous sommes donc obligés de nous les approprier dans les produits où ils ont déjà subi une élaboration préalable. Cela réduit notre fonds alimentaire à des substances végétales ou animales. Parmi toutes celles que pourraient offrir les deux règnes organiques, il y avait encore un choix à faire, parce que beaucoup ont peu de valeur nutritive et fatigueraient l'organisme humain sans réussir à le sustenter. L'ingestion de plusieurs lui ferait même, à raison de leur nature toxique, courir de sérieux périls. Il fallait démêler, dans la foule des productions offertes à l'avidité de l'homme, celles qui, unissant le plus d'avantages et le moins d'inconvénients, étaient les plus aptes à le nourrir.

Une pareille recherche ne laissait pas d'être longue, rebutante et dangereuse. Les animaux, bornés, en général, à une seule sorte d'aliments, ont, pour les discerner, un instinct très sûr qui résulte de l'accoutumance de l'espèce à un régime particulier. Mais l'homme, omnivore par nécessité, avait besoin de tout connaître afin de comparer et de choisir. La raison devait suppléer ici l'instinct, et ce

fut sans doute son premier emploi. Pendant la période initiale qu'on appelle état de nature, les êtres humains eurent pour unique tâche de chercher à découvrir ce qui pouvait les alimenter. Pressés par une faim permanente et parfois exposés à d'effroyables disettes, ils dévoraient, selon la fortune de leurs rencontres, ce qu'ils trouvaient à leur portée. Rien ne put échapper à cette expérimentation hasardeuse partout poursuivie durant une longue suite de siècles (1). « Nous devons probablement, dit Darwin, toutes nos connaissances sur les usages et les vertus des plantes, au fait que l'homme, ayant, à l'origine, vécu à l'état sauvage, a souvent été contraint par le besoin à essayer comme nourriture à peu près tout ce qu'il pouvait mâcher et avaler (2). » Peut-être fut-il, au début, guidé dans cette recherche par des indications instinctives, alors plus formelles et mieux écoutées. Il pouvait aussi s'éclairer en observant ce que mangent ou refusent les animaux. Les singes savent très bien distinguer les fruits comestibles des fruits vénéneux, et l'on peut, en cas de doute, se fier au jugement de ces dégustateurs accomplis.

On acquit ainsi par expérience, en matière d'aliments, des notions précises. Les moins intelligents des sauvages connaissent à merveille, sur le territoire habité par eux, ce qui est ou non susceptible de nourrir. A ce degré d'inculture, tout le savoir, en histoire naturelle, se borne à distinguer, dans une classification aussi simple que pratique, ce qui se mange et ce qui ne se mange pas. La science des peuples primitifs serait même, sur ce point, supérieure à la nôtre, parce qu'ils n'ont pas nos ignorances dues à une longue désuétude et nos préjugés liés à d'aristocratiques

(1) « Prisci, omnia scrutati, nihil intentatum reliquere. » (Pline, *Hist. nat.*, XXIII, 60.)

(2) *De la Variation chez les animaux et les plantes*, t. I, p. 327.

répugnances. Un sauvage qui, au besoin, fait repas de tout, trouve encore à subsister là où un civilisé mourrait de faim.

A mesure, en effet, que l'homme parvenait à se procurer par son industrie une abondance croissante, il pouvait éviter les dures extrémités de la famine, choisir les aliments qui lui agréaient le mieux et suivre librement ses goûts. Il a fini par ne retenir, pour sa subsistance habituelle, que les choses reconnues les meilleures dans le banquet inégal de la création. Faisons un rapide inventaire de ces produits les plus usités. Nous aurons à distinguer les aliments plastiques, assimilés par l'organisme, et les aliments calorificateurs, destinés à être brûlés. Quoique leur opposition ne soit pas aussi tranchée que le supposait Liebig, puisque, d'une part, les matériaux plastiques concourent, en s'oxydant à la calorification, et que, de l'autre, nombre d'aliments servent à la fois à produire de la chaleur et à la réfection des tissus, la distinction se justifie dans un classement sommaire, car elle reste fondée sur une différence de nature, la valeur des aliments plastiques consistant surtout en composés complexes d'azote, et celle des aliments calorificateurs en composés plus simples de carbone. Nous leur adjoindrons, à titre accessoire, les condiments ou adjuvants de la nutrition.

CHAPITRE PREMIER

ALIMENTS PLASTIQUES

La chair des animaux, leur sang, leurs viscères, leur pulpe nerveuse, le lait des mammifères et les œufs des ovipares constituent le fonds le plus riche de notre alimentation. Telle est, en effet, dans tout le règne animal, l'identité de la substance organique que, sous la forme de composés quaternaires, elle semble passer, toujours prête à revivre, d'un corps dans un autre par une sorte de transfusion. Aussi, quoique divers produits végétaux contiennent, mais en moindre proportion, des substances analogues (albumine, gluten, caséine...), une nourriture animale, qui les offre condensés sous peu de volume, est, sinon indispensable, du moins avantageuse à l'homme. Les peuples dont le régime est entièrement végétal sont moins actifs, moins énergiques, moins aptes à la civilisation supérieure que ceux qui vivent en partie d'aliments empruntés aux animaux. La différence de leur condition de vie équivaut à celle qui, dans l'ensemble de la faune, distingue les espèces phytophages, en général faibles et timides, des espèces carnivores, fortes et courageuses.

Au premier rang des aliments azotés se place, à raison de ses qualités nutritives, la chair des animaux. La plupart des espèces pouvaient fournir ce précieux produit; mais leur exploitation rencontrait des difficultés inégales dont on n'a su triompher que par degrés.

Les seules proies que, dans le principe, l'homme était capable de saisir au moyen de ses organes et de consommer sans préparation, appartenaient aux divisions inférieures du règne animal. Réduit, tant que dura l'état de nature, à vivre, comme les singes, de quête plutôt que de chasse, il devait se repaître à l'occasion d'insectes, de vers et de mollusques. D'aussi chétifs aliments, partout rares et dispersés, ne pouvaient guère procurer des ressources régulières de subsistance, et leur emploi fut abandonné lorsque des industries plus lucratives permirent de s'en passer. De nos jours, sauf quelques exceptions de peu d'importance, ces proies, jugées répugnantes, sont exclues de l'ordinaire des peuples civilisés. Les tribus arriérées qui en ont conservé l'usage occupent le plus bas degré de la sauvagerie, et leur dénuement semble continuer jusqu'à nous la misère de l'humanité primitive.

La viande, l'aliment par excellence, comme l'indique son nom (1), fut une conquête de la phase chasseresse. En apprenant à vaincre, par l'invention d'armes, ou à capturer, à l'aide de pièges, les animaux supérieurs que, dans sa débilité native, il n'aurait pas osé attaquer ou pu défaire, le sauvage disposa d'une classe d'aliments bien plus ample et moins pauvre que la précédente. Cette industrie nouvelle, développée dans une double direction, conduisit à poursuivre, sur terre, les mammifères et les oiseaux, comme, au sein des eaux, les espèces aquatiques.

La plupart des peuples sauvages, dépourvus de troupeaux et souvent sans pratiques d'agriculture, tirent leurs ressources de la chasse et vivent surtout de proies. Ce mode d'alimentation et le genre de vie qu'il impose leur donnent une vigueur, une énergie et une férocité qui

(1) *Viande*, du bas latin *vivenda*, ce qui fait vivre.

contrastent d'une manière frappante avec l'inertie et la pusillanimité des tribus bornées au régime de la quête. La chasse, qui exploitait une richesse naturelle par simple prise de possession, a continué d'être exercée dans les âges suivants; mais, comme elle ne travaillait qu'à détruire, la ressource du gibier devait subir une décroissance graduelle et, dans les régions depuis longtemps ouvertes à la civilisation, elle ne contribue plus que pour une quote-part minime à la consommation publique. En France, le produit annuel de la chasse est à peine évalué 40 millions de francs.

Quoique de qualité moindre, la chair des poissons avait encore une grande valeur nutritive et dut être recherchée, dès la période sauvage, par les populations riveraines des eaux, qui demandèrent à ce genre spécial de chasse une partie de leur subsistance. L'industrie de la pêche s'est maintenue, à tous les âges de l'histoire, sur les bords des fleuves et sur les côtes de la mer. Son produit, à l'inverse de celui de la chasse, a pris une importance croissante, par suite des développements donnés à la grande pêche (1). Actuellement, la France retire de ses eaux douces pour 20 millions de francs de poisson par an, et, de la mer, pour plus de 100 millions (2). D'autres peuples trouvent dans l'exploitation de leurs eaux de plus importantes richesses, qu'on estime s'élever à 275 millions de francs pour l'Angleterre et à 500 pour les États-Unis.

Lorsque l'industrie pastorale remplaça par l'élevage des troupeaux la poursuite des proies jusqu'alors conquises

(1) V. *Conquête du monde animal*, I, 3.

(2) La France consomme annuellement (1888) environ 20 millions de kilogr. de poissons d'eau douce, 126 millions de kilogr. de poissons de mer, 1,600 millions d'huîtres, 350,000 kilogr. de moules, 175,000 kilogr. d'autres coquillages, 1,800,000 homards, langoustes et crabes, et 1,200,000 kilogr. de crevettes.

sur la faune libre, elle accrut et améliora le fonds des subsistances. La domestication des animaux soumit à l'homme et tint à sa disposition les meilleurs gibiers, qu'il devait avant pourchasser au prix de fatigues incessantes et vaincre dans de périlleux combats. Ceux qui organisèrent le régime pastoral n'eurent d'abord pour but que de se procurer, avec plus d'abondance et moins de peine, des ressources d'alimentation, et l'utilité des animaux domestiques est plus grande encore sous ce rapport que sous aucun autre.

Trois espèces, dites de boucherie, précieuses par l'excellence de leur chair : le porc, le bœuf et le mouton, alimentent surtout les populations civilisées. En 1883, la consommation française portait sur 5 millions de porcs, fournissant 450 millions de kilogr. de viande, sur 1,800,000 bœufs ou vaches et 2,700,000 veaux, dont le débit rendait 600 millions de kilogr., enfin sur 6 millions de moutons, brebis ou agneaux, qui livraient 150 millions de kilogr.; soit, en tout, un produit de 1,200 millions de kilogr. de viande, dont la valeur, à 1 fr. 50 en moyenne, atteignait 1,800 millions de francs. La consommation, récente en France, de la viande de cheval est en progrès dans les grandes villes (1). Si l'on joint à cette ressource le produit des petites espèces comestibles (lapins et volailles) qu'on ne peut pas estimer moins de 200 millions de francs, on arrive à un total de plus de 2 milliards pour prix de la viande consommée en France.

A côté de ce gigantesque approvisionnement, gain de l'élevage domestique, le produit de la chasse et de la pêche, dont vivent les peuples sauvages, n'a plus pour les civilisés qu'une valeur accessoire. Le gibier et le poisson,

(1) Paris, en 1888, a consommé 3,726,000 kilogr. de viande de cheval, 12,000 de viande d'âne et 9,460 de viande de mulet.

devenus denrée de luxe, à raison de leur rareté, sont recherchés par les classes riches, avides de mettre dans leur alimentation une diversité sensuelle. Notre principal fonds provient de l'entretien des troupeaux. Mais il reste beaucoup à faire pour élever la production de la viande au niveau des besoins publics. On évalue à 250 gr. par personne et par jour ce qu'exigerait en France une nutrition normale, soit 91 kilogr. par tête et par an, ou, pour l'ensemble de la population, 3 milliards de kilogr. Or, la quantité disponible ne s'élève guère à plus de 1,300 millions ; encore est-elle très inégalement répartie. Dans son enquête sur la condition des classes laborieuses, Leplay constatait qu'en France 25,000,000 d'habitants consommaient une quantité de viande « à peu près nulle (1) ». De notables progrès ont été accomplis depuis un siècle puisque, de 1780 à 1860, la moyenne générale par tête a passé de 18 kilogr. à 28. La proportion, presque double dans les villes, se montait à 54 kilogr. en 1862 et à 66 en 1877. A Paris seulement elle se rapproche du taux normal et s'élevait, en 1883, à 82 kilogr. par habitant. En somme, il n'y a que les classes aisées qui jouissent d'un contingent suffisant de viande.

Outre la chair des animaux, qu'on n'obtient qu'en les sacrifiant, on utilise divers produits, tels que le sang, le lait et les œufs, qui se renouvellent et peuvent être exploités régulièrement. Par suite de leur composition complexe et de leur fonction physiologique, ces substances représentent mieux que la viande l'aliment complet où les matériaux de l'organisme sont unis dans une juste proportion.

(1) Leplay, *les Ouvriers européens*.

Le sang est un aliment très riche, puisque ce fluide nourricier, identique dans toute la série des vertébrés, suffit aux multiples exigences de la nutrition. Toutefois, comme il contient aussi les produits de la désassimilation, destinés à être éliminés par voie excrétoire, il est mêlé d'impuretés. Néanmoins, beaucoup de peuples sauvages ou barbares ont fait une consommation usuelle de cet aliment. Les Esquimaux, privés de boissons fermentées, se délectent à boire, à titre de breuvage réparateur, le sang chaud des rennes, des phoques et des veaux marins (1). Certaines nations pastorales ont su tirer du sang de leurs bêtes sans les tuer. D'après Martial, lorsque les Scythes étaient pressés par la faim, ils saignaient leurs chevaux (2). Strabon dit la même chose des Cantabres, et Pline des Sarmates (3). Les récents explorateurs de l'Afrique centrale ont trouvé le goût du sang assez répandu chez les nègres. Quand ils manquent d'eau et de vivres, rapporte Burton, ils ouvrent la jugulaire de leurs bêtes de somme et se rassasient à la manière des tigres (4). On cite même une tribu du Soudan, les Adjébas, qui n'utilisent pas autrement leurs troupeaux et en tirent du sang par intervalles, comme un tribut régulier. Ils le boivent soit pur, soit mêlé au lait des chamelles. Mais, chez la plupart des peuples civilisés, des prescriptions d'hygiène ont fait abandonner l'usage du sang. Le *Pentateuque* l'interdit aux Hébreux (5), et saint Paul renouvelle cette défense aux chrétiens (6).

(1) Hall, *Life with the Esquimaux*, 1864.
(2) *Spectac.*, épigr. III, 4.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 24.
(4) Burton, *Voyage dans la région des lacs de l'Afrique centrale*, 1860.
(5) *Genèse*, IX, 4. — « Que personne d'entre vous ne mange de sang..., car l'âme de toute bête est dans son sang. » (*Lévitique*, XVII, 10-14 ; *Deutéronome*, XII, 23.)
(6) *Actes des Apôtres*, XXI, 25.

Le lait, que livrent en abondance quelques espèces, particulièrement la vache et la chèvre, est un aliment de grand prix, recherché pour sa richesse et pour sa douceur. En détournant à son profit la source de fécondité que la nature donne aux mères pour nourrir leurs petits, l'homme a su rendre la lactation surabondante et a pu s'en attribuer l'excédent sans nuire au croît. Quoique l'usage du lait semble devoir dater de la possession des premiers troupeaux, il exigea peut-être, pour s'établir, un temps assez long, car, au début, les bêtes, indociles et farouches, ne se laissaient pas traire sans résistance. Lors de l'arrivée des Européens en Amérique, les populations qui avaient des animaux domestiques (le lama dans les Andes, le bison au nord-ouest du Mexique) ignoraient l'emploi du lait et se bornaient à boire le sang de leurs bêtes (1).

Inconnu des peuples sauvages, le lait devint une des plus précieuses ressources des peuples pasteurs qui en ont transmis le goût à la plupart des nations agricoles. Celles-là seules n'en usent pas qui, dépourvues de pâturages et n'ayant que des troupeaux insuffisants, ne peuvent rien prélever sur ce qu'exige l'élevage du bétail. Dans de vastes régions comme la Chine et les autres contrées de l'Asie orientale, le lait est complètement inusité. Loin même d'en faire cas, ces peuples témoignent de l'aversion pour ce qu'ils appellent « du sang blanc ». Les Grecs des temps héroïques ne faisaient pas non plus une consommation usuelle de laitage. Homère n'en parle que comme d'un aliment propre à des nations barbares, qualifiées en conséquence de « galactophages » ou d' « hippomulges (2) ». Hérodote remarque comme un trait de mœurs des Scythes que le lait constituait leur subsistance habituelle. Mais, sauf

(1) Prescott, *Conquest of Mexico*, t. III, p. 416.
(2) *Iliade*, XIII, 5, 6 ; *Odyssée*, IX.

quelques abstentions locales, le goût du lait se retrouve chez tous les peuples qui possèdent des troupeaux, et chacun d'eux en demande aux espèces capables de lui en fournir. Les Hindous traient leurs buffles, les Tartares leurs juments, les Arabes leurs chamelles, les Lapons leurs rennes. Nous exploitons la vache, la chèvre et la brebis. En France, la production du lait était évaluée, en 1886, à 7,350 millions de litres valant 1,171 millions de francs (1). La Grande-Bretagne, en 1883, nourrissait 3,400,000 vaches laitières et en retirait 8,172 millions de litres de lait dont les 5/12es étaient consommés en nature (2).

Les œufs des oiseaux sont un aliment délicat qu'on a dû rechercher de tout temps, en dérobant à l'occasion ceux des espèces sauvages, mais qui n'a pu être obtenu régulièrement qu'à partir de la date peu ancienne où furent propagées les volailles domestiques, et en particulier la poule, dont l'acquisition en Europe ne remonte pas au delà de vingt-cinq siècles (3). Une comédie d'Aristophane (4) mentionne les cris des « marchandes d'œufs » qui les débitaient dans Athènes. Les peuples de l'antiquité eurent longtemps pour les œufs une sorte de vénération religieuse, faisant d'eux l'image de toute fécondité, le signe de la régénération des êtres et le symbole de la genèse du monde. Nos *œufs de Pâques*, offerts en don au moment où la nature semble renaître, sont un vestige de ces antiques croyances. A mesure qu'ils devenaient plus communs, les œufs ont perdu de leur prestige, mais gagné en importance économique. On les honore moins, on en mange davantage, et les

(1) *Statistique agricole de la France*, 1886, p. 104.
(2) Jurgens, *Mémoire* lu à la Society of Arts. V. *Revue scientifique*, 29 août 1885.
(3) V. *Conquête du monde animal*, pp. 253 et suiv.
(4) *Plutus*.

relevés de consommation attestent l'estime où nous les tenons. En 1882, on admettait qu'en France 45 millions de poules pondaient par an environ 3 milliards d'œufs, dont le poids (à raison de 17 au kilogramme, en moyenne) se monterait à 175 millions de kilogr., et dont la valeur, à les compter 0 fr. 06 pièce, atteindrait 180 millions de francs. Mais ces chiffres sont fort incertains et probablement insuffisants, car la seule région du Nord-Ouest, en France, exportait en 1866 pour 73 millions de francs d'œufs, et il ne serait pas téméraire d'élever au quintuple la production totale. En 1892, Paris, avec une population de 2,447,000 habitants, a consommé 23,432,947 kilogr. d'œufs, ou, en nombre, 468,658,940, soit 191 par tête.

Si les produits azotés que fournissent les animaux constituent nos meilleurs aliments plastiques, leur abondance est par malheur limitée et difficile à étendre. Aussi, tant que les populations humaines ont demandé aux gains de la chasse et de la pêche ou au profit de l'élevage le principal entretien de leur vie, elles n'ont pas pu dépasser un niveau restreint d'accroissement, et leur bien-être est resté précaire, comme on le voit par l'exemple des sauvages et des barbares. L'exploitation des richesses du monde végétal devait procurer un fonds de subsistance plus varié, plus vaste et moins incertain. C'est pourquoi la production de cette classe d'aliments a pris dans la civilisation une prépondérance telle, que la plus grande partie du genre humain vit aujourd'hui de récoltes obtenues par la culture. La viande, principal aliment des populations chasseresses, n'entre plus que pour une faible part dans le régime des peuples agricoles et devient chez eux une consommation de luxe.

Il n'y a pas d'aliments dont l'usage soit aussi ancien et

plus général que celui des fruits. Leur cueillette fut, avec la quête des petites proies, l'unique ressource de l'humanité primitive. Dans les régions intertropicales où d'excellents fruits mûrissent toute l'année, les habitants vivent encore de ce facile produit, si bien approprié d'ailleurs aux exigences des climats chauds. Mais cet élément de subsistance, moins important dans les zones tempérées, est presque nul dans les contrées froides. La culture des arbres fruitiers, partout où elle était praticable, remonte aux origines mêmes de la civilisation agricole. Toutefois, la réunion des meilleures espèces de fruits et leur perfection acquise sont des gains relativement récents. Les peuples de notre antiquité classique n'ont disposé que d'un petit nombre de fruits et de médiocre qualité. Nos pères, au moyen âge, en faisaient aussi peu d'estime, et les fruits crus ne sont guère mentionnés sur les tables avant le XVIe siècle (1). Devenus, depuis lors, moins défectueux, ils figurent chaque jour dans nos repas.

Quelques fruits féculents, tels que celui de l'arbre à pain, la banane et les dattes, ont une réelle valeur alimentaire et assurent, presque sans travail, la subsistance des populations entre les tropiques. La châtaigne, le seul de nos fruits qui mérite le nom d'aliment, donnait à la France, en 1862, un produit de 7 millions d'hectolitres estimés 44 millions de francs (2). Parmi les fruits exotiques qui se consomment en Europe, mentionnons, à cause de l'extension qu'a prise son usage, le cacao, employé sous forme de chocolat. La substance de ce fruit contient deux fois plus de matière azotée que le froment, vingt-cinq fois plus de matière grasse, et, comme il s'y mêle une notable proportion de fécule, elle constitue un aliment très riche, des

(1) A. Rambaud, *Histoire de la civilisation française*, t. I, p. 448.
(2) *Statist. agric. de la France*, 1868, p. 47.

plus réparateurs que l'on connaisse. En outre, l'arome agréable dont elle est douée l'a fait assimiler par les botanistes à l'ambroisie mythologique (*Theobroma cacao*). L'Europe, qui demande des quantités croissantes de ce produit, en recevait, en 1887, de 30 à 35 millions de kilogr. — La plupart de nos fruits usuels (raisins, poires, pommes, cerises, prunes, abricots, pêches, figues, oranges, fraises, melons...), sont plus rafraîchissants que nutritifs et de peu de valeur plastique. Il s'en fait néanmoins une consommation très grande. En France, leur récolte, évaluée à 250 millions de francs en 1842, ne pourrait pas l'être maintenant à moins de 400 millions.

Les légumes herbacés entrent pour une part importante dans l'alimentation publique où ils introduisent de la variété. Ils contiennent des gommes, de l'albumine végétale, de l'amidon, des sels, etc. Quoique leur culture dans les jardins remonte en général très haut, la richesse de nos potagers n'est pas ancienne, et ses développements datent surtout des derniers siècles (1). Les Romains des premiers temps faisaient grand usage de quelques légumes communs, et un personnage de Plaute proteste contre cet abus. Les cuisiniers, dit-il, « vous servent un pré dans leurs ragoûts, comme s'ils avaient des bœufs à régaler. Ce sont des amas de fourrages, des herbes accommodées avec d'autres herbes et farcies de coriandre, de fenouil, d'ail et de persil ; à quoi ils ajoutent de l'oseille, des choux, de la poirée, des bettes... Et puis qu'on s'étonne que la vie soit si courte, quand les hommes ingurgitent des herbages de cette nature ! (2) » De pareilles doléances n'auraient plus d'écho parmi nous, parce que nos légumes sont mieux

(1) V. *Conquête du règne végétal*, II, II.
(2) *Pseudolus*, v. 799 à 814.

choisis et plus délicats. En 1862, la France récoltait pour 187 millions de francs de choux, 96 de carottes et de navets, 35 de salades, 23 de haricots verts, 17 de pois frais, 16 d'artichauts, 10 d'asperges, etc. ; soit ensemble une valeur de plus de 400 millions (1). En 1859, la quantité de légumes frais entrés dans Paris représentait une consommation moyenne de 125 kilogr. par habitant. La même proportion, étendue à la France entière, donnerait un total de 6 milliards de kilogrammes, peut-être fort insuffisant parce que les habitants des campagnes consomment beaucoup plus de ces produits que ceux des villes.

Les légumes féculents ont plus de valeur alimentaire. Plusieurs sortes de tubercules (ignames, patates, manioc, pommes de terre...) fournissent à diverses régions d'abondantes ressources. En France, la pomme de terre, à peine entrée depuis un siècle dans la grande culture, donne une récolte moyenne d'environ 140 millions d'hectolitres, valant de 500 à 600 millions de francs, et dont un tiers environ est consommé comme légume (2). Ailleurs on utilise d'autres produits. Le tapioca s'extrait du manioc, le sagou de la moelle d'un palmier qui croît dans le sud-est de l'Asie. En Perse et en Orient, le salep se retire de plusieurs sortes d'orchis. Les Islandais se nourrissent en partie d'un lichen (*Cetraria Islandica*) dont ils composent une bouillie gélatineuse que Berzélius regarde comme le meilleur aliment après le blé... Mentionnons enfin la famille des légumineuses (fèves, lentilles, pois, haricots, soyas, etc.) dont les semences sont de qualité supérieure, mais dont la culture malaisée, la fertilité restreinte et le rendement irrégulier limitent par malheur les avantages. Leur produit total, en

(1) *Statist. agric. de la France*, 1868.
(2) De Foville, *la France économique*, p. 110.

France, est, en moyenne, d'environ 5 millions d'hectolitres valant 100 millions de francs (1).

Le grain des céréales offre, sous le moindre volume, l'aliment le plus sain, le mieux adapté aux besoins de l'organisme, le plus facile à produire et à conserver. L'excellence et la régularité de ce produit lui ont fait, à juste titre, attribuer la première place dans nos cultures, dans notre régime alimentaire et dans notre ordre économique dont le prix du blé représente l'étalon type. Nous avons exposé ailleurs l'histoire de l'acquisition des céréales (2); nous devons nous borner ici à indiquer leurs qualités nutritives et leur importance dans la consommation générale.

En tête, il convient de citer le froment qui, exceptionnellement riche en gluten, se prête le mieux à la panification et constitue un aliment complet, capable de suffire à la réfection. La composition du gluten réunit en effet les divers éléments nécessaires à la nutrition, des substances azotées, des matières grasses et des sels. Par suite, le froment tend de plus en plus à prédominer dans nos cultures. En Asie, 700 ou 800 millions d'Hindous, de Chinois, d'Indo-Chinois et de Japonais donnent au riz une préférence moins justifiée, à cause de l'infériorité de ce grain, pauvre en éléments plastiques. Le maïs, aussi riche à cet égard que les blés tendres et contenant quatre fois plus de substances grasses, est d'un usage très répandu en Amérique et dans le sud de l'Europe. Moins apprécié, le sarrazin a pourtant une valeur nutritive égale à celle du froment. Le seigle, l'orge, l'avoine, le millet, le dourah en Afrique, etc., complètent les ressources en céréales. Comme mesure de l'utilité de cette classe de produits,

(1) *Statist. agric. de la France*, 1868.
(2) V. *Conquête du monde végétal*, II, IV.

disons qu'en France la récolte du blé (froment, épeautre, méteil) est en moyenne d'environ 110 millions d'hectolitres par an. Déduction faite de la semence, il reste pour la consommation 91 millions d'hectolitres qui, répartis entre 38 millions d'habitants, représentent 2^{hl},39 par tête. Il faut y joindre 106 millions d'hectolitres d'autres grains (orge, avoine, maïs, sarrazin, millet). Soit, en somme, une quantité de 216 millions d'hectolitres de grains valant 3 milliards de francs. Actuellement (1893), on estime qu'il se récolte dans le monde 825 millions d'hectolitres de froment, 475 de seigle, 290 d'orge, 845 de maïs, et probablement une quantité égale de riz, soit en tout près de trois milliards trois cents millions d'hectolitres de céréales. Cet immense approvisionnement est la plus abondante des ressources qui assurent la subsistance du genre humain.

CHAPITRE II

ALIMENTS CALORIFICATEURS

Une classe d'aliments, que Liebig a qualifiés de respiratoires, mais qu'on doit appeler plutôt calorificateurs, afin de mieux exprimer ce que leur fonction a de spécial, comprend, d'une part, les substances grasses, hydrocarbonées, de l'autre les substances féculentes, sucrées ou alcooliques. Celles-ci dérivent les unes des autres. Toutes se décomposent dans l'organisme sous l'influence de l'oxygène, dégagent ainsi de la chaleur et sont ensuite éliminées sous forme d'acide carbonique et d'eau. L'importance de leur consommation se mesure à l'activité vitale et à la température du milieu. Moindre durant la saison chaude et dans les régions méridionales, elle augmente en hiver et dans les pays du Nord. Moïse a pu interdire la graisse aux Hébreux, et Mahomet les boissons fermentées aux Arabes. Mais, sous le cercle polaire, les religions qui ont édicté ces prohibitions auraient eu peu de chance de recruter des prosélytes.

Les corps gras d'origine animale entretiennent la chaleur par voie de combustion humide et possèdent, sous un poids donné, le plus de pouvoir calorificateur. Ils s'accumulent dans les tissus sous forme de dépôts adipeux qui constituent une réserve disponible pour les besoins éventuels de l'économie. L'organisme humain, dans sa condition

normale, doit en contenir environ 5 °/₀. Les substances grasses empruntées aux animaux servent d'assaisonnement aux substances plastiques et facilitent une foule de préparations culinaires, parce que leur adjonction rend la consistance des autres aliments moins ferme et leur saveur plus agréable.

Si utile que soit le rôle des corps gras dans l'alimentation, ils n'ont pas été toujours exploités, car on n'en pouvait jouir que par artifice. Leur emploi resta forcément inconnu pendant toute la phase primitive. Tant que dura le cycle de sauvagerie chasseresse, les populations nourries de proies ne connurent la graisse que par exception, la chair de la plupart des gibiers étant d'ordinaire maigre et sèche. Ce riche produit fut un gain de l'âge pastoral et ne devint usuel que lorsqu'on réussit à nourrir avec surabondance, à l'état de repos, les animaux les plus aptes à l'engraissement.

Dès qu'on sut les amener à ce point, ils devinrent l'objet d'une estime singulière. Pour l'Égypte des temps pharaoniques, les vaches grasses étaient un symbole d'abondance, comme les maigres de disette. Partout les animaux pourvus d'un appétissant embonpoint figurèrent avec le plus d'honneur dans les festins. Homère célèbre « le gras fleuri du dos de cochon (1) ». Le père de l'enfant prodigue tue « le veau gras » pour fêter son retour (2). Les anciens connaissaient et nous ont transmis l'art d'engraisser les volailles par un régime forcé, et les auteurs latins s'étendent avec complaisance sur ce sujet (3). Au moyen âge, nos pères se régalaient avec « l'oie grasse » de Noël...

(1) *Odyssée*, XIV.
(2) *Saint Luc*, xv, 23.
(3) Pline, *Hist. nat.*, X, 71 ; Caton, *De re rust.*, 89, 90; Columelle, *De re rust.*, VIII, 7, 1 ; Varron, *De re rust.*, III, 9.

Par l'effet de la tendance qu'ont les hommes à prêter aux dieux qu'ils adorent leurs goûts et leurs préférences, les cultes anciens faisaient immoler sur les autels des victimes grasses comme particulièrement agréables aux puissances célestes. Dans le *Lévitique*, Jéhovah se réserve jalousement ce produit de choix : « Toute la graisse appartiendra au Seigneur (1)... » — « Le Seigneur dit à Moïse : — Dites aux enfants d'Israël : Vous ne mangerez point de la graisse de la brebis, du bœuf ni de la chèvre (2). » Comme le porc était proscrit et le beurre inusité, les Juifs, réduits aux seules huiles végétales, se trouvaient condamnés à faire maigre chère. Les Grecs et les Romains firent aussi de la graisse l'objet de consécrations rituelles dont le terme d'*axonge* rappelle le souvenir (3).

La consommation du lard et celle de la graisse sont considérables chez tous les peuples qui ont eu la sagesse de ne pas s'imposer les prohibitions auxquelles se soumettent les Juifs et les musulmans. Le porc est spécialement élevé en vue de ce produit, dont la valeur balance celle de sa chair. La graisse des autres espèces, moins douce et plus sujette à rancir, est en général peu usitée pour les accommodements. Pourtant, les Orientaux utilisent celle qui s'accumule en dépôt monstrueux dans l'appendice caudal des moutons dits « à grosse queue ». Dédaignées en Occident à l'état naturel, les graisses inférieures de bœuf et de mouton, qualifiées de suif, sont entrées depuis peu

(1) *Lévitique*, III, 16.
(2) *Ibid.*, VIII, 22, 23.
(3) *Axonge*, de *ungere*, oindre. Quand les nouvelles mariées franchissaient pour la première fois la porte de la maison conjugale, elles devaient, afin de s'en rendre les divinités favorables et d'écarter les maléfices, oindre avec le doigt les montants de graisse de porc. Telle était encore la coutume du temps de Pline (*Hist. nat.*, XXVIII, 37). Le nom latin de l'épouse, *uxor*, dérivait de ce rite (Brisson, *De ritu nuptiali*).

dans les usages, après avoir subi une transformation dont nous parlerons plus loin. — Citons encore l'huile de pieds de bœuf, qui possède, par exception, la propriété de pouvoir être chauffée longtemps sans contracter d'âcreté. A raison de cet avantage, elle est recherchée pour les fritures.

Le beurre est le plus délicat des corps gras, le seul qui se mange séparément avec le pain. Dès l'âge de la préhistoire, les Aryas primitifs savaient recueillir la crème du lait et la battre pour en extraire le beurre. Ils ont en effet transmis à plusieurs de leurs descendants les noms relatifs à la baratte (1). Les Hindous de l'époque védique consacraient du beurre clarifié (*ghee*) dans les sacrifices, et le sanscrit a, pour désigner cette substance, une synonymie très riche (2). Il semble qu'un produit dont l'élaboration est aussi simple aurait dû être connu et recherché de tous les peuples qui ont fait usage du lait. Cependant on constate, chez un grand nombre d'entre eux, même avancés en civilisation, de longues et surprenantes ignorances. Les populations de l'extrême Asie (Chine, Indo-Chine et Japon) n'ont eu connaissance du beurre que par leurs relations, dans l'âge moderne, avec les Hollandais et les Anglais. La *Bible* ne fait aucune mention du beurre chez les Hébreux, bien qu'elle parle quelquefois de crème de beurre (3). Les anciens Grecs l'ignoraient aussi et manquaient même de terme pour le désigner, car le mot βούτυρον qu'ils lui appliquèrent plus tard ne se lit que dans les écrits des médecins et paraît d'origine étrangère. Ni Homère, ni Hésiode, ni Théocrite ne mentionnent le beurre. Hérodote, voyageur curieux, croit devoir décrire, pour l'étrangeté du fait, sa

(1) Pictet, *Origines indo-européennes*, t. II, pp. 31, 32.
(2) Id., *Ibid.*, pp. 31, 34.
(3) *Genèse*, XVIII, 8 ; *Job*, VI, 6.

préparation chez les Scythes : « Lorsqu'ils ont tiré le lait, ils le versent dans des vases de bois, autour desquels ils placent des esclaves pour l'agiter. Ils en tirent la partie du lait qui surnage, la regardant comme la meilleure et la plus délicate, celle de dessous comme la moins estimée (1). » Dans son livre sur *les Animaux* (2), Aristote, qui rapporte diverses particularités concernant le lait et le fromage, garde sur le beurre un silence absolu. Les Romains vécurent aussi longtemps dans l'ignorance de ce produit, dont ils durent la connaissance aux Germains. Pline en parle comme d'une substance singulière qui servait d'aliment aux nations barbares et dont la consommation, toute de luxe, distinguait chez elles les riches du peuple (3). Nulle part on ne voit, dans les relations des auteurs latins, qu'à Rome les gourmets, si avides de recherches sensuelles, aient fait usage de beurre dans leurs repas ou pour des apprêts culinaires. Les rares passages des écrivains où il est question de beurre (4) se réfèrent à une substance mi-liquide, analogue à la crème. Ils ne savaient pas la baratter, comme en témoigne clairement, dans les langues grecque et latine, l'absence de termes pour désigner la baratte et le barattement. Ce mot même de *crème* (*crema*), qui appartient à la basse latinité, se lit pour la première fois dans les poésies de Fortunat, évêque de Poitiers (VIe siècle), comme une locution barbare appliquée à un détail de la vie barbare. Il convient toutefois de dire, à la décharge des Hébreux, des Grecs et des Romains, que la rapidité avec laquelle le beurre rancit dans les pays chauds n'en permettait guère l'usage aux habitants du Midi. Aujourd'hui encore, l'Orient,

(1) *Histoires*, IV, 2.
(2) *Animaux*, III, 20, 21.
(3) *Hist. nat.*, XI, 41 ; XXVIII, 9, 35.
(4) *Ibid.;* Columelle, *De re rust.*, VI, 12, 5.

la Grèce, l'Italie et l'Espagne ne consomment que très exceptionnellement du beurre et accommodent tout à l'huile. C'est dans les contrées tempérées ou froides de l'Europe moyenne qu'on fait du beurre l'emploi le plus étendu. L'Angleterre consacre à sa préparation le tiers de sa production de lait, environ 2,500 millions de litres et en retire une quantité de beurre évaluée à 248 millions de livres, quantité fort insuffisante, car les Anglais en consomment 455 millions (1). En France, la confection du beurre ne doit pas être moindre de 200 millions de kilogr., d'une valeur totale de plus de 500 millions de francs. L'exportation, en 1884, s'élevait à 35 millions de kilogr., valant 102 millions de francs (2). En 1892, Paris a consommé 19,656,868 kilogr. de beurre. La renommée du beurre de Bretagne est ancienne. M[me] de Sévigné parle avec éloges de celui de la Prévalaye : « Nous en faisons, écrit-elle, des beurrées infinies, nous y mettons de petites herbes fines et des violettes. » — La préparation du beurre a été fort améliorée de nos jours par l'emploi d'écrémeuses centrifuges, qui séparent en quelques instants, peu après la traite, les éléments de la crème dans toute leur fraîcheur, et par celui de barattes très perfectionnées.

Un similaire ou succédané du beurre, la margarine, est entrée récemment dans la consommation et y occupe déjà une place importante. Ce produit, qui s'extrait de graisses non comestibles et de suifs quelconques, dont on isole l'oléo-margarine, principe du beurre, a été découvert en 1869 par M. Mège-Mouriès et utilisé à Paris, pendant le siège de 1870, sous le nom de « graisse de bouche » ou de « beurre de Paris ». Depuis lors, sa fabrication a pris en Europe et en Amérique un développement rapide. Tou-

(1) Jurgens, *Mémoire*, V. *Revue scientifique*, 29 août 1885.
(2) *Statist. agric. de la France*, 1886, p. 125.

tefois, ce beurre artificiel n'a pas les qualités du beurre naturel, d'abord en ce qu'il n'est pas entièrement assimilable, ensuite parce qu'il peut contenir des germes infectieux provenant de graisses malsaines ou contaminées. Mais, comme la margarine est obtenue à un prix bien inférieur à celui du beurre, elle lui fait concurrence et sert souvent à sa sophistication. En 1887, la production de la margarine dans le monde atteignait déjà une valeur de plus de 200 millions de francs. Actuellement (1892), cinquante-deux fabriques en Allemagne livrent 150,000 quintaux métriques de beurre artificiel par an ; la Hollande, en 1881, en exportait 250,000 quintaux, et une seule compagnie de New-York fabrique 100,000 kilogr. par semaine (1).

Les huiles végétales furent une acquisition de la phase agricole, comme les graisses et le beurre avaient été un gain de la phase pastorale. Leur abondance, plus facile à développer par la culture, accrut sensiblement les ressources culinaires et mit à la portée du plus grand nombre des accommodements variés. Les huiles, d'un prix de revient peu élevé, d'une conservation facile et d'une fluidité avantageuse en beaucoup de cas, sont devenues d'un emploi universel. Nous avons fait ailleurs l'histoire des plantes oléifères (2). Rappelons seulement que l'huile d'olive, la plus anciennement connue et toujours la plus estimée, a mérité de donner son nom à la classe entière de ces produits (3). Elle a joui, chez les Sémites et chez les Grecs, d'une célébrité qui remonte aux temps mythologiques. Pendant la période gréco-romaine, son usage se répandit, avec la culture de l'olivier, sur les bords de la

(1) *Revue scientifique*, 9 juillet 1892.
(2) *Conquête du monde végétal*, III, II.
(3) *Oleum*, huile, d'*olea*, olivier.

Méditerranée. Pourtant, d'après le témoignage de Pline, l'huile d'olive fut rare, en Italie, jusque vers l'an 690 de la fondation de Rome, un siècle environ avant notre ère (1). Par suite d'une fabrication défectueuse, les anciens n'ont eu que des huiles âcres, et Pline dit même qu'on les préférait ainsi (2). Les Espagnols ont conservé cette singularité de goût, tandis que, en général, les autres peuples aiment mieux ne pas sentir la saveur de l'huile et tiennent en médiocre estime celle qui est barbarement préparée. L'insuffisance de leur production conduisit les anciens à faire essai d'un grand nombre d'huiles. Pline n'en énumère pas moins de quarante-huit, toutes végétales, et la plupart comestibles (3), mais qui constituaient plutôt des curiosités que des ressources utiles. Les plus communément usitées de nos jours sont, outre l'huile d'olive, qui a le plus de valeur, celles de pavot (dite d'œillette, pour oliette, petite huile) et d'arachide, qui s'en rapprochent au point que le commerce les confond souvent, puis les huiles de noix, de colza, de navette, etc. En 1868, l'Italie récoltait 1,600,000 hectolitres d'huile d'olive valant 200 millions de francs (4). A la même date, la France produisait par an pour 25 millions d'huile d'olive, 30 millions d'huile de noix, 23 millions d'œillette, 10 millions d'huile de navette et 92 d'huile de colza (5). L'Asie consomme surtout l'huile de sésame. En Afrique, plusieurs peuples font usage d'huile de palme, et même de l'huile de ricin, réservée chez nous à des emplois pharmaceutiques.

(1) *Hist. nat.*, XV, I.
(2) *Hist. nat.*, XXIII, 39.
(3) *Ibid.*, XV, 7.
(4) *Rapports du Jury international*, 1869, t. XI, p. 108.
(5) *Statist. agric. de la France*, 1868, pp. 70 à 77.

Inférieures aux corps gras et aux huiles en puissance de calorification, les substances amylacées, sucrées ou alcooliques offrent l'avantage d'une production plus aisée et moins coûteuse. Nous retrouvons ici, à titre d'aliments de combustion, les féculents dont nous avons déjà parlé et qui sont en effet de nature mixte. Le grain des céréales, les semences des légumineuses, les tubercules de pommes de terre, etc., contiennent de l'amidon, et cette substance, composée de carbone, d'hydrogène et d'oxygène, contribue surtout à l'entretien de la chaleur. Mais il suffit d'indiquer, à cet égard, l'utilité générale des aliments farineux. Nous devons insister de préférence sur les aliments sucrés, plus spécialement calorificateurs.

Le sucre, tenu longtemps pour une superfluité sensuelle, est un aliment très utile dont le rôle consiste à produire de la chaleur par une combustion de carbone; mais, tandis que les féculents n'en produisent qu'après avoir subi, dans l'organisme, une transformation préalable, le sucre se brûle directement et représente, pour ainsi dire, du combustible tout préparé. Claude Bernard a montré qu'une de nos principales glandes, le foie, a pour fonction de fabriquer le sucre nécessaire aux besoins de l'économie. Nos artifices ne font donc que compléter la nature, suivre ses voies et subvenir à ses exigences. Les matières sucrées augmentent les qualités alibiles d'une foule de substances, leur communiquent une saveur agréable, et jouissent, en outre, de propriétés antiseptiques qui les rendent propres à conserver plusieurs sortes d'aliments.

Tant qu'on ignora l'art d'extraire le sucre des plantes qui en contiennent le plus, on dut se contenter d'en rechercher la saveur dans un certain nombre de produits où il se trouve condensé, tels que le miel des abeilles, le lait, certains fruits renommés pour leur douceur,

enfin la sève sucrée de quelques espèces de végétaux.

Le miel, la plus riche en sucre de ces productions, a rempli chez les anciens, et jusqu'à une époque récente, l'emploi dont le sucre est maintenant investi. C'était, pour les hommes des premiers temps, la plus appréciée des friandises, le symbole de ce que la nature avait de meilleur et de plus doux. La mythologie faisait nourrir de miel Jupiter enfant par les nymphes de la Crète, et les Hébreux, en quête de la Terre promise, se la représentaient comme une contrée bénie où abondaient « le lait et le miel (1) ». Virgile et Pline regardent encore ce « produit de l'air » comme un don du ciel (2). Toutefois, le miel dut être assez rare aussi longtemps qu'on fut réduit à dérober dans les bois celui des abeilles sauvages. L'établissement de l'apiculture, qui ne paraît pas remonter au delà du VI[e] siècle avant notre ère (3), marque le moment où, le désir de se procurer des aliments sucrés étant devenu plus pressant, on s'efforça d'y pourvoir en multipliant les ruches et en leur donnant des soins. Depuis lors, le miel, objet d'une production régulière, put être employé à une foule d'usages où maintenant il est remplacé par le sucre. Les anciens en faisaient des dons, au nouvel an, avec des fruits, en signe d'heureux augure. « Que signifient, dit Ovide, les dattes, les figues ridées, le miel blanc dans un vase blanc que les Romains s'offrent alors ? Ce sont autant de présages ; on souhaite par là que l'agréable saveur du présent se retrouve dans la destinée, et que l'année, dans son cours, soit exempte de toute amertume (4). » La faveur et le prix du

(1) *Exode*, III, 8 ; *Nombres*, XIV, 8 ; *Deutéronome*, XI, 9.

(2) « Aeri mellis cœlestia dona », dit Virgile; et Pline : « Venit mel in aere... magnam cœlestis naturæ voluptatem affert. » (*Hist. nat.*, XI, 12.)

(3) V. *Conquête du monde animal*, pp. 289 290.

(4) *Fastes*, I, 185, 186.

miel se maintinrent pendant le moyen âge. Les rois même en distribuaient par munificence, et l'on voit Louis-le-Débonnaire, comme plus tard Charles-le-Chauve, envoyer des présents de miel aux religieux de Saint-Germain-des-Prés et de Saint-Denis. Mais, à partir de la Renaissance, ce produit, supplanté par le sucre dans la plupart de ses usages, n'est plus consommé qu'en nature ou sous forme de pain d'épice.

Le miel, en effet, constituait un sucre imparfait, impur, sujet à s'altérer et inapplicable à une foule d'emplois, alors qu'on aurait souhaité un sucre épuré, sans mélange de substances ni de saveurs étrangères, qu'on pût transporter sans peine, conserver sans soin, employer à volonté sous forme solide ou liquide, et surtout produire avec une abondance pleinement facultative. Le problème a été résolu de la façon la plus heureuse par la culture et le traitement des plantes saccharifères.

Dans l'Inde et dans l'Indo-Chine, où croît spontanément le précieux roseau, la canne à sucre fut sans doute utilisée de tout temps. Mais on se contenta d'abord de sucer les tiges fraîches, comme font encore les nègres et les enfants dans le voisinage des plantations. Ensuite, on obtint par pression un jus sucré qu'on employa comme sirop ou miel végétal. Enfin, on trouva dans le résidu de son évaporation un sel qui constituait le vrai sucre. Les *Lois de Manou* (1) mentionnent le sucre chez les Aryas de l'Inde à une date que les incertitudes de la chronologie laissent indécise entre le XIIe et le VIIIe siècles avant notre ère. Le terme sanscrit de *saccar* a passé dans toutes les langues de la famille aryenne (2).

(1) *Lois*, XII, 64.
(2) Persan *shakar*, grec σάκχαρον, latin *saccharum*, français *sucre*.

Ignoré des Hébreux, dont les livres n'en fournissent aucune mention, et par conséquent des Assyriens à l'époque de la captivité, le sucre fut révélé à l'Occident par l'expédition d'Alexandre. Théophraste est le premier écrivain qui en parle dans son fragment *Du miel*. Dioscoride, Pline et Galien décrivent ce « sel indien » sorte de « miel congelé » qu'on retirait d'un roseau; mais ils ne le citent que comme une rareté dont l'usage était exclusivement médical (1).

Le sucre ne put se répandre qu'avec la culture de la canne, propagée par la conquête arabe en Égypte, en Syrie et en Espagne. Au VIIe siècle, Paul d'Égine en parle comme d'un produit qui n'a plus rien de rare, quoique encore peu usité. Son emploi prit quelque importance quand, à partir du XIIe siècle, la canne fut cultivée en Sicile. Plus tard, les Espagnols la transportèrent dans les îles de la côte d'Afrique, à Madère et aux Canaries qui, dès la fin du XVe siècle, produisaient assez de sucre pour que, d'après le témoignage de Guichardin, cette denrée constituât un des principaux articles d'échange entre l'Espagne et les Flandres. Néanmoins, la consommation resta très bornée jusque vers le milieu du XVIIe siècle, où la culture de la canne à sucre dans les colonies d'Amérique permit de donner à la production et aux usages une extension croissante.

Depuis un siècle, la canne à sucre a trouvé une rivale dans la betterave. Déjà signalée par Pline pour sa douceur (2), la bette des anciens, devenue notre betterave grâce à un perfectionnement du type obtenu au XVIe siècle (3), fut étudiée par Margraff qui, dans un mémoire présenté à l'Académie de Berlin (1747), signala la possibilité d'en ex-

(1) *Hist. nat.*, XII, 17.
(2) *Hist. nat.*, XIX, 40.
(3) Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture*, VII, 7.

traire du sucre. Quarante ans plus tard, les recherches d'Achard (1787) convertirent cette indication scientifique en pratique industrielle, et deux Français, Thiéry et Delessert, réussirent à organiser la production qui, encouragée par Napoléon en 1810, lors du blocus continental, ne tarda pas à réaliser de rapides progrès. Dès 1828, on comptait en France 585 fabriques de sucre indigène, dont le prix de revient s'abaissa de 5 fr. le kilogr. en 1811, à 0 fr. 90 en 1838, et les améliorations entrevues par la théorie en laissaient même espérer la réduction à moins de 0 fr. 30. La production du sucre de betterave égale aujourd'hui celle du sucre de canne. Quelques autres plantes sont également exploitées comme saccharifères, l'érable à sucre aux États-Unis et au Canada, le sorgho sucré en Chine, le maïs...

Transformer un suc liquide mêlé de substances impures et corruptible en un sel homogène, blanc et inaltérable, était un problème difficile dont de longues recherches ont trouvé la solution. Le passage des *Lois de Manou* où se lit la première mention historique du sucre montre que, si les Hindous savaient alors l'extraire du jus de canne, ils ne l'obtenaient que sous forme de cassonade, ignorant l'art de le faire cristalliser et de l'épurer. Le sucre en cristaux était connu à l'époque gréco-romaine, car les auteurs latins décrivent le « sel indien » comme un miel cristallisé en fragments de couleur de gomme et de la grosseur d'une noisette (1). Il devait donc avoir de l'analogie avec notre sucre *candi* (2). Au moyen âge, la chimie naissante s'efforça de purifier le sucre. Dès le XIIIe siècle, la Sicile et l'Andalousie produisaient du sucre blanc, et un écrivain de cet âge, Arnaud de Villeneuve, donne la recette pour le clari-

(1) Pline, *Hist. nat.*, XII, 17.
(2) Ce mot se rattache par l'arabe *kand* au sanscrit *khanda*.

fier avec des blancs d'œufs (1). Le « sucre blanc » se trouve mentionné dans un compte du dauphin viennois Humbert, à la date de 1333, et dans une ordonnance du roi Jean, de 1353. Un peu plus tard, le poète Eustache Deschamps (mort en 1420) fait figurer le « sucre blanc pour tartelettes » parmi les dépenses ordinaires d'un ménage aisé. Enfin, le *Testament de Pathelin* parle de « sucre fin » ou raffiné (2). La méthode pour l'obtenir se trouve décrite dans les œuvres d'un auteur du XIVe siècle, Barthomé l'Anglais. Les travaux des chimistes de nos jours ont fait beaucoup progresser les procédés de raffinage du sucre. Sa décoloration au moyen du noir animal date de 1813. L'industrie emploie actuellement, pour la fabrication du sucre, des appareils d'une construction savante où les élaborations, complexes et délicates, que la matière doit subir, s'accomplissent avec promptitude et précision.

Des efforts, continués pendant trente siècles, ont donc été nécessaires pour doter la civilisation de cet utile produit. Strabon avait, d'après Néarque, défini le sucre « un miel sans abeilles » (3). — « Un miel avec des milliers d'actives et intelligentes abeilles, dirions-nous aujourd'hui, et qui sont : le cultivateur qui fait croître la plante à sucre, l'industriel qui sait en extraire et travailler le jus; enfin le savant voué à la recherche des meilleurs procédés qui ont pour objet d'accroître et de rendre plus économique une production qui touche par tant de points au bien-être général et à la richesse publique (4) ».

La production du sucre de canne dans le monde civilisé était évaluée à 2,500,000,000 de kilogr. en 1882, et celle du

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. II, p. 315.
(2) Id., *ibid.*, pp. 198, 199.
(3) *Géographie*, XV, I, § 20.
(4) *Rapports du Jury international*, 1867, t. XI, pp. 318, 319.

sucre de betterave à 2,200,000,000 de kilogr. Ce dernier progresse d'année en année. La fabrication de sucre d'érable en Amérique atteint de 30 à 40 millions de kilogr. On peut aujourd'hui porter à plus de 5 milliards de kilogr. la quantité annuelle de sucre livrée à la consommation.

Les emplois du sucre dans l'économie domestique ont suivi le développement de la production et sont aussi étendus que variés. Cet aliment entre dans un très grand nombre de préparations salubres, heureusement appropriées aux besoins des malades, des enfants et des vieillards. Il rend une foule de mets à la fois plus nutritifs et plus savoureux. Son rôle dans la cuisine moderne est celui d'un condiment universel. Il a beaucoup contribué à vulgariser l'usage du café, du thé, du chocolat et de toutes les boissons chaudes ou rafraîchissantes, dont il corrige l'amertume ou l'acidité pour n'en laisser subsister que le parfum. Il donne le moyen d'adoucir les fruits trop aigres, d'améliorer les vins faibles, de préparer les liqueurs. Ses propriétés antiseptiques sont utilisées pour confectionner des conserves, des confitures et des fruits confits. En un mot, c'est un ingrédient qui se prête aux combinaisons les plus diverses, et dont le goût, synonyme de douceur, se retrouve partout avec plaisir.

La consommation du sucre est, chez les peuples civilisés, un indice très significatif de leur condition de bien-être, car, mieux qu'aucune autre, elle marque nettement la limite où l'on passe des satisfactions indispensables aux jouissances facultatives, c'est-à-dire du nécessaire au superflu et de la gêne à l'aisance. On pourrait donc mesurer à cet étalon très sûr les progrès, constants d'âge en âge, de la richesse publique, mais surtout rapides de notre temps. Les anciens n'ont connu le sucre qu'à l'état de rareté exotique. Quelques curieux en Europe purent en goûter, per-

sonne n'en fit alors un usage habituel. Jusque vers la fin du moyen âge, ses emplois furent extrêmement restreints. En 1370, la provision d'une reine de France, pour l'entretien de la maison royale, se réduisait à quatre pains de cinq livres chaque, coûtant dix sous la livre. Sous Henri IV, le sucre se débitait encore chez les pharmaciens, qui le vendaient à l'once, et il fallait vouloir acheter la santé à tout prix pour faire les frais de ce remède imaginaire. L'application même du produit comme agent thérapeutique le discréditait comme aliment et le ravalait au rang des drogues suspectes. On lui reprochait de gâter les dents, de donner des vers, etc. Sous Louis XIV, le sucre était encore une denrée de luxe qu'on évitait de prodiguer, et Scarron accuse malignement sa sœur d'avoir, par esprit d'économie, fait rétrécir les trous de son sucrier. Les *dragées*, remplaçant les *épices* du moyen âge, composaient alors un cadeau toujours bien reçu. On en offrait aux juges pour se concilier leur faveur, aux femmes pour en être bien accueilli, aux enfants pour s'en faire aimer. « *Omne animal capitur escâ.* »

Au début du XVIIIe siècle, la France, peuplée de 16 millions d'habitants, consommait 10 millions de kilogr. de sucre. Ce chiffre, porté à 23 millions en 1789, descendit jusqu'à 7 en 1812, pour les 44 millions d'habitants de l'empire français soumis à la rigueur du régime prohibitif. Mais, à partir de 1815, la consommation s'élève rapidement. De 16 millions de kilogr., pour la France ramenée à ses anciennes frontières, elle monte par degrés à 40 millions en 1820, à 80 en 1831, à 202 en 1858, à 377 en 1877. Ces chiffres, qui attestent d'immenses besoins, pourraient s'accroître bien plus encore. L'Angleterre, avec une population moindre, mais plus riche, absorbait à la même date 918 millions de kilogr. En 1884, la consommation de sucre par tête était évaluée à 3kg,5 pour la Russie, 5kg,9 pour

l'Autriche-Hongrie, 8kg,2 pour l'Allemagne, 11kg,4 pour la France, 25kg,4 pour les États-Unis, et 30kg,4 pour la Grande-Bretagne (1). En Australie même elle atteint 50 kilogr. On voit quels développements l'industrie sucrière serait susceptible de prendre si les 1,400 millions d'êtres humains pouvaient donner au même besoin des satisfactions égales. De 5 milliards de kilogr. la production devrait être portée à 50 ou 60, et aurait peine à suffire.

Mentionnons enfin pour mémoire, plus qu'à titre d'aliment, la *saccharine* ou sucre de houille, découverte en 1879 par Fahlberg aux États-Unis. Cette création de la chimie possède un pouvoir édulcorant de 200 à 300 fois supérieur à celui du sucre et qui est encore sensible dans une solution au 70,000e. Mais la substance n'est pas alibile, car elle ne se décompose pas dans l'organisme, et son ingestion pourrait n'être pas sans inconvénient. Elle se borne à procurer une sensation agréable. Cela pourrait parfois rendre son emploi utile pour masquer le goût des substances amères et remplacer le sucre là où l'usage en serait fâcheux, comme dans le diabète. La saccharine, devenue l'objet d'une fabrication industrielle en Allemagne, y sert principalement à la falsification lucrative des sirops, liqueurs, bonbons, confitures et autres aliments sucrés.

Pour compléter la série des aliments calorificateurs, il nous resterait à parler des boissons alcooliques, dernier produit de la transformation des fécules et des sucres; mais nous nous bornerons ici à indiquer leur rôle dans la nutrition, nous réservant d'exposer plus loin leur histoire à la suite de celle des boissons fermentées, où elle sera mieux à sa place.

(1) Harvey, *Rapport sur l'industrie sucrière aux États-Unis.*

CHAPITRE III

ADJUVANTS DE LA NUTRITION. CONDIMENTS

Les aliments destinés à la réfection des tissus et ceux qui servent à entretenir la chaleur vitale pourraient suffire aux exigences de l'organisme ; néanmoins, on leur adjoint avec avantage une classe de substances qui, de peu de valeur par elles-mêmes, ajoutent à celle des matériaux alibiles parce qu'elles stimulent les organes, avivent la sensation, provoquent l'afflux des forces nerveuses et favorisent ainsi le travail de la nutrition. Ce sont les condiments, dont l'universel emploi atteste l'utilité. On les distingue en salins, acides et aromatiques.

Le sel marin ou chlorure de sodium est, de tous les adjuvants de la nutrition, celui dont l'usage est le plus ancien, le plus général et le plus important. Doué de remarquables propriétés chimiques, il excite la sécrétion des glandes salivaires, concourt à l'œuvre de la digestion et facilite l'assimilation interstitielle. Sa saveur franche plaît à tous les goûts et les animaux mêmes, principalement les herbivores, s'en montrent avides. Associé aux aliments, il les rend plus sapides, moins indigestes et plus nourrissants.

Comme il fallait de l'industrie pour obtenir le sel, et des relations commerciales pour le répandre au loin dans les terres, sa production et sa consommation marquent un niveau de civilisation assez tardivement atteint par les

peuples policés. Son emploi, qui semble dater de la phase agricole, où la prédominance du régime végétal en fit sentir le besoin, dut être ignoré pendant une très longue durée de la préhistoire. Les peuplades de la Sibérie l'ignorent, et les Finnois n'ont pas de terme pour le désigner. Lors de l'arrivée des Européens, il était encore inconnu dans le nouveau monde, même au Pérou et au Mexique. En Afrique, les nègres riverains de l'Oubanghi, au Congo, remplacent le sel, pour assaisonner leurs aliments, par un chlorure de potasse extrait après lixiviation des cendres de végétaux. Dès l'aube des temps historiques, l'emploi du sel marin était au contraire commun à toutes les populations civilisées de l'ancien monde. Les Aryas primitifs lui donnaient un nom (1) qu'ils nous ont transmis avec son usage. Homère juge ce condiment si nécessaire que, pour indiquer chez un peuple le plus bas degré de la sauvagerie, il se contente de dire qu' « il ne mêle pas de sel à ses aliments (2) ». « Peut-on, demande aussi Job, manger d'une viande fade qui n'est point assaisonnée avec le sel ? (3) » Pline déclare que, « sans lui, on ne saurait vivre agréablement (4) ». Plutarque l'appelle « le condiment des condiments », et Varron dit que, mangé avec le pain, il tenait lieu de bonne chère. Chez les Romains du temps de la république, l'ordinaire des soldats consistait simplement en rations de pain et de sel. De là provient notre terme de *salaire* (*salarium*), appliqué dans le principe à la solde des troupes comme indemnité pour le sel, et qui a pris depuis un sens général pour exprimer la rétribution du travail des artisans.

(1) Sanscrit *saras*, grec ἅλς, latin *sal*.
(2) *Odyssée*, II, 122.
(3) *Job*, VI, 6.
(4) *Hist. nat.*, XXXI, 41.

Dans les mœurs anciennes, le sel était un symbole d'hospitalité. On l'offrait à ceux qu'on voulait bien accueillir; on le répandait, au contraire, devant l'hôte qu'on refusait de recevoir, et telle est l'origine de la superstition qui fait regarder comme un signe de mauvais augure l'effusion, même accidentelle, de la salière sur la table, petit malheur qui, autrefois, aurait risqué de passer pour une impolitesse grave. Par suite, le sel exprima l'idée de concorde et de sagesse. Dans la *Bible*, un « pacte de sel » est synonyme d'alliance perpétuelle (1). Jésus dit à ses disciples qu'ils sont « le sel de la terre (2) ». Ce terme prit même une signification esthétique. Les belles femmes, les beaux ouvrages eurent du sel (3), comme nous le disons encore d'une scène de comédie ou d'un trait vif et spirituel. Enfin, le sel devint l'objet de consécrations religieuses et figura dans une foule de rites. Homère l'appelle « divin (4) », et Platon « cher aux dieux ». On leur en fit des offrandes sur les autels comme d'une des meilleures choses que les hommes tinssent d'eux. Arnobe dit qu'on sanctifiait les tables en y plaçant des salières et les images des dieux. Les Juifs consacraient leurs victimes par le sel, et les chrétiens le font servir au sacrement du baptême.

On peut juger par ces mentions en quelle estime le sel a été tenu de tout temps. Les nègres de l'Afrique intérieure en témoignent d'une façon plus significative encore par le fait que chez eux le sel, rare et cher, rivalise de valeur avec la poudre d'or et remplit l'office de monnaie. Là, des grains de sel sont une friandise réservée aux chefs, et l'on a vu les Gallois ainsi que les habitants de la Côte d'Or don-

(1) *Nombres*, XVIII, 9.
(2) *Saint Matthieu*, V, 13.
(3) Catulle, *Carm.*, 86; Lucrèce, IX, 155.
(4) *Iliade*, IX.

ner un ou deux esclaves pour une poignée de sel. « A l'intérieur du pays, dit Mungo-Park, le sel est le régal par excellence. C'est un spectacle curieux pour un Européen que de voir un enfant sucer un morceau de sel comme si c'était du sucre... Lorsqu'on dit de quelqu'un qu'il mange du sel à ses repas, on veut désigner par là un homme riche... Sur la côte de Sierra-Leone, l'appétit des nègres pour le sel était si grand qu'ils donnaient tout ce qu'ils possédaient, même leurs femmes et leurs enfants pour en obtenir (1) ».

Chez les peuples civilisés, le sel se mêle en proportions variables à la plupart des aliments. La France en consomme chaque année pour cet usage 300 millions de kilogr., soit près de 8 kilogr. par tête. En Angleterre, la proportion est un peu plus élevée (22 livres par habitant), et un économiste distingué, M. Mac-Culloch, attribue en partie à cette différence l'inégalité de force musculaire qu'on observe entre les deux peuples.

Les condiments acides sont très usités. Leur type est le vinaigre, dont l'acidité franche sert à relever la saveur des mets fades ou gras. Un certain nombre d'aliments, qui se mangent en salade, sont simplement assaisonnés avec du sel et du vinaigre tempéré par une huile douce. Cet acide possède, en outre, des propriétés antiseptiques et forme la base d'une série de préparations ou de conserves de fruits qu'on veut mariner (olives, câpres, cornichons, etc.). On utilise aussi le suc de citron, le verjus de raisin, etc.

Les condiments aromatiques, dont l'action consiste à stimuler les organes digestifs ou seulement à flatter le

(1) *Voyage en Afrique.*

goût, offrent une variété très grande, tout ce qui plaisait par une saveur excitante au sens de la gustation pouvant servir à cette fin.

Diverses sortes d'épices (poivre, girofle, gingembre, muscade, cannelle), originaires de l'Inde et de l'Insulinde, ont dû y être en usage dès les temps les plus anciens, car le climat débilitant et une alimentation par le riz les rendaient également nécessaires. Elles ne furent connues en Europe qu'à la suite de l'expédition d'Alexandre. Théophraste parle du poivre ; Dioscoride et Galien distinguent le noir, le blanc et le long ; mais Pline dit que longtemps cette denrée se vendit au poids de l'or (1). Le gingembre, le girofle et la muscade parurent plus tard. Vers la fin de l'empire, les épices n'étaient pas rares dans Rome, et, lorsque Alaric s'en empara, il exigea, entre autres trésors, pour sa rançon, 3,000 livres de ces condiments enviés. Leur importation en Europe, pendant la première moitié du moyen âge, devint presque nulle par suite de l'interruption de tout rapport avec les pays lointains qui les produisaient; mais elle reprit à partir des croisades, et Venise dut en partie sa richesse à ce commerce. Les épices sont souvent mentionnées dans les descriptions de repas aux XII[e] et XIII[e] siècles, toujours comme choses exquises et de grand prix. On disait alors proverbialement « cher comme poivre », et l'on en composait des cadeaux fort appréciés. L'usage s'établit d'en offrir aux juges. Afin de prévenir le danger de corruption qui se glissait sous cette coutume, saint Louis crut devoir fixer à « 10 sols », somme encore importante pour le temps, la valeur des épices qu'un magistrat pourrait recevoir sans prévariquer. Mais, après Philippe le Bel, la vénalité des offices fit convertir ces

(1) *Hist. nat.*, XII, 14, 15.

cadeaux d'épices en honoraires d'argent, condition sans laquelle les juges refusaient de rendre la justice, conformément à la formule souvent reproduite dans les registres du Parlement : « *Non deliberatur donec solvantur species.* »

Le goût des épices, si vif à cette époque, s'explique en partie par leur rareté, qui en faisait une consommation de luxe, mais aussi par le mode d'alimentation qui consistait principalement en viandes lourdes, comme le porc, ou dures et de fumet répugnant, comme la chair d'une foule de gibiers. Les peuples de l'Occident n'ont joui avec abondance des précieux produits de l'Inde qu'à dater de l'âge où les Colomb et les Gama, lançant à leur recherche des expéditions héroïques, ouvrirent enfin au commerce la voie d'une communication directe avec les fabuleuses régions où se récoltaient les épices. Depuis lors, ces condiments, répandus à profusion, furent mis par leur bas prix à portée de tous les besoins. Dès le XVIe siècle, leur vogue avait passé des villes dans les campagnes. Un auteur de ce temps, Noël du Fail, fait, dans ses *Propos rustiques*, reprocher aux petites gens d'employer le poivre, le gingembre, la cannelle, le girofle et la muscade, tous ingrédients qu'il qualifie de *resveries*. C'est là, pour lui, une preuve de la dépravation des mœurs publiques.

Nous avons en outre emprunté à l'Amérique diverses espèces de piment à saveur très forte.

Les anciens faisaient comme nous usage de moutarde. Aristote parle de ce condiment (1). Un personnage de Plaute, d'humeur irritable et de qui nous dirions que la moutarde lui monte au nez, est plaisamment soupçonné de s'en nourrir (2). Pline la déclare « très salutaire au

(1) *Animaux*, V, 30.
(2) « Si hic homo sinapi victitet ? » (*Truculentus*, II, 2, v. 60.)

corps (1). » Il se faisait au moyen âge un débit considérable de moutarde. D'après le *Livre de la taille en 1292*, publié par M. Géraud, Paris comptait alors dix « moutardiers ». Le produit, d'usage quotidien, se criait dans les rues (2). Dijon était célèbre par sa moutarde dès le temps de ses ducs. Rabelais célèbre ce « baume naturel et restaurant d'andouilles ». Son contemporain Clément VII estimait la moutarde à l'égal d'une céleste ambroisie. Ses officiers de bouche rivalisaient de zèle à qui flatterait le mieux le palais du pontife dans la préparation de son condiment favori, et se disputaient, avec de risibles prétentions, le titre, devenu proverbial, de « premier moutardier du pape ».

L'ail, déjà en honneur dans l'Égypte pharaonique et chez les Aryas de l'Inde védique, a été tenu en exécration par les Grecs, mais fort estimé des Romains du temps de la république. Horace, pour se venger d'un mauvais tour que lui avait joué Mécène en lui faisant manger de l'ail par surprise, a composé une ode où il couvre d'imprécations ce condiment détesté (3). Nos pères en avaient gardé le goût, et il est cher encore aux populations du Midi. On utilise de même l'échalotte, les ciboules et autres *appétits*.

Les préparations d'*assa fœtida* sont anciennes en Orient. Les Romains composaient avec cette drogue infecte le *sylphium* et le *laser*, si recherchés des gourmets. L'État en possédait même des approvisionnements pour les festins donnés au peuple. « Au commencement de la guerre civile, rapporte Pline, César tira du trésor public 1,500 livres de laser (4). » Les Persans usent encore aujourd'hui d'assa fœtida dans leur cuisine et le qualifient de « mets des

(1) *Hist. nat.*, XIX, 54.
(2) Guil. de Villeneuve, *Dits et crieries de Paris*.
(3) *Epodes*, III.
(4) *Hist. nat.*, XIX, 15.

4

dieux », tandis que, dans les officines des pharmaciens, on le désigne sous le nom de *stercus diaboli*, preuve de la disparité des goûts.

Mentionnons enfin, parmi les condiments, les truffes, plus estimées pour leur arome que pour leur valeur nutritive, le persil, l'estragon, le thym, le laurier-sauce, l'écorce de citron, les amandes amères, l'anis, la menthe poivrée, l'eau de fleur d'oranger, l'essence de divers fruits, la vanille, au parfum suave, en usage au Mexique avant la conquête espagnole, etc.

CHAPITRE IV

PROGRÈS GÉNÉRAUX DU RÉGIME ALIMENTAIRE

Tel est le fonds de subsistances dont nous vivons. Comme, à l'origine, il était à la fois insuffisant en quantité, défectueux en qualité et presque partout peu varié, il a fallu l'accroître pour le mettre au niveau de tous les besoins, l'améliorer afin d'ajouter une valeur nouvelle à l'utilité de ces ressources, enfin les réunir pour combiner au mieux leur emploi. La civilisation s'est donc appliquée sans relâche à augmenter leur abondance, leur excellence et leur diversité qui, également nécessaires, faisaient également défaut.

La première difficulté consistait à se procurer des aliments en quantité suffisante pour des besoins sans cesse croissants. Les grandes industries de la chasse, de la pêche, de l'élevage pastoral et de l'agriculture furent instituées en vue de produire de plus amples ressources d'alimentation. Ce mobile prédominant a ainsi exercé une influence souveraine sur les progrès de l'espèce humaine et donné aux principales phases de son histoire leurs traits essentiels. Nos conditions générales d'activité sont en effet subordonnées à la manière dont nous subvenons à la plus impérieuse des nécessités qui nous pressent et se transforment avec elle.

Avant toute industrie acquise, l'homme primitif était, comme les animaux, ses pairs, réduit à vivre des productions spontanées de la flore et de la faune, sans autre

moyen, pour s'en emparer, que des organes débiles et des instincts très bornés. La cueillette des fruits sauvages et la quête des petites proies constituaient alors toutes ses ressources; encore devait-il les disputer à une foule d'avides commensaux. Tant que dura l'état de nature, ces aliments misérables, qui nous paraissent maintenant d'une complète insignifiance, furent les seuls dont l'humanité disposa, et son existence n'était possible que dans les régions où ils se rencontrent toute l'année.

A ce fonds si exigu, le cycle sauvage ajouta les ressources beaucoup moins restreintes de la chasse et de la pêche. Par l'invention d'armes, d'engins et de pièges, toutes les espèces supérieures d'animaux, proies infiniment plus lucratives, tombèrent au pouvoir de l'homme. Grâce à l'industrie chasseresse, la plus ancienne qu'il ait pratiquée, il connut une abondance relative et puisa dans un riche approvisionnement. Néanmoins, avec le temps, les populations accrues en ressentirent souvent l'insuffisance, comme en témoignent les habitudes d'anthropophagie si répandues parmi les peuples sauvages. Le cannibalisme paraît avoir été commun durant la phase préhistorique et a persisté jusqu'à nous pendant tout le cours de la période historique. Hérodote le constate chez des peuplades voisines des Scythes (1); Aristote, sur les bords du Pont-Euxin (2); Diodore de Sicile, chez les Galates (3); Strabon, chez les Irlandais et les Ibères (4); saint Jérôme affirme avoir vu en Gaule les Attacates, tribu d'origine écossaise, se nourrir de chair humaine (5); il

(1) *Histoires,* IV, 18, 26.
(2) *Politique,* VIII, 3.
(3) *Biblioth. histor.,* V, 32.
(4) *Géographie,* IV, 5, § 4.
(5) *Opera,* t. II, p. 335, coll. Migne, t. XXII.

prétend même que les Pictes faisaient preuve à cet égard de singuliers raffinements (1). Au XIe siècle, Adam de Brême, prêchant le christianisme aux Danois, les représente comme vivant du produit de leur chasse et de chair humaine (2). Quoiqu'on distingue plusieurs sortes de cannibalisme et qu'on les impute à diverses causes, le manque d'aliments était si bien la principale que l'anthropophagie a disparu chez les peuples devenus pasteurs ou agriculteurs, et, chez les sauvages Polynésiens, il a suffi d'introduire le porc pour abolir l'odieuse coutume (3).

La réduction à l'état domestique et l'élevage facultatif d'espèces choisies parmi les plus avantageuses réalisèrent un progrès notable dans la production des aliments. Le pasteur eut alors, toujours disponibles sous sa main, les proies que le chasseur devait jusque-là poursuivre, avec des incertitudes, des fatigues et des périls sans nombre. En outre, il put étendre par ses soins ce fonds d'approvisionnement, alors que le sauvage épuisait le sien en l'exploitant. Les peuples parvenus à l'état barbare jouirent donc d'une richesse moins bornée et moins précaire que celle du cycle déprédateur.

Quand fut inaugurée la phase agricole de la civilisation, la propagation des plantes alimentaires et surtout des céréales vint démesurément étendre le fonds de la subsistance humaine, en joignant aux ressources toujours restreintes du règne animal les ressources illimitées du règne végétal. Du moment où leur production ne dépendit plus que des surfaces mises en labour et de la perfection des

(1) « Pastorum nates et feminarum papillas solere abscindere et has solas ciborum delicia arbitrari. » (Id., *ibid.*, t. II, p. 75.)

(2) V. Richard Andree, *Die Anthropophagie, Eine ethnographische studie*, 1887.

(3) Aux îles Viti, où elle était invétérée, l'homme de boucherie s'appelait le « long porc » (*puabba balava*).

procédés de culture, les populations purent se multiplier sans obstacles et vivre en sécurité du produit des moissons qu'elles faisaient sortir de la terre fécondée.

Enfin, grâce au perfectionnement des voies de communication et aux lucratifs échanges qui en sont la conséquence, l'âge industriel et commercial tend à niveler partout l'abondance, compense le déficit d'une région par l'excédent d'une autre et convie toutes les nations civilisées à jouir en commun des ressources du monde entier.

Ainsi, par une direction intelligente donnée aux forces productives de la nature, l'humanité a su conquérir une somme, sans cesse accrue d'âge en âge, d'éléments de subsistance. Ce progrès, le plus important de tous, pourrait se mesurer à la densité des populations, partout en rapport avec le degré d'avancement de l'industrie qui les fait vivre.

En ce qui concerne la qualité des aliments, le gain n'a pas été moins grand. Dans le principe, l'homme, pressé par une faim permanente, devait dévorer à la rencontre tout ce que lui offrait le hasard, son unique pourvoyeur, sans pouvoir faire fi de proies immondes ou de mets rebutants. Baies insipides ou âpres, fruits suspects, larves d'insectes, vers, mollusques, batraciens, reptiles, au besoin même l'herbe de la prairie, les feuilles des arbres ou des racines arrachées à la terre, rien ne lui répugnait de ce qui pouvait l'empêcher de mourir. L'emploi, habituel ou de circonstance, de ces aliments abjects a été constaté chez une foule de peuples sauvages et ne s'explique que par leur effroyable dénûment. Il y a beaucoup plus de choses susceptibles d'être mangées et de nourrir bien ou mal que nous ne le soupçonnons aujourd'hui. A l'origine, la nécessité les fit toutes utiliser; puis, lorsqu'on fut en situation de choisir, on rejeta les plus mauvaises pour s'en tenir aux meilleures.

La plupart des aliments dont se repaissaient les premiers hommes sont tombés en désuétude parce qu'ils étaient de peu de valeur et qu'on avait trouvé mieux.

Quand la chasse des grands animaux remplaça la quête des petites proies, le régime des populations qui adoptèrent ce genre de vie fut beaucoup amélioré, la chair du gibier ou du poisson étant à tous égards préférable aux tristes aliments prélevés sur les divisions inférieures du règne animal. Néanmoins, l'ordinaire des peuples chasseurs est loin d'être toujours satisfaisant, parce qu'ils doivent consommer ce qu'ils ont eu chance de saisir. Que le butin du jour soit maigre, dur, coriace, d'une saveur désagréable ou d'un fumet peu engageant, que le poisson capturé se réduise à un buisson d'épines ou à une chair huileuse, cette pâture ne sera pas moins dévorée sur-le-champ. L'urgence du besoin n'autorise pas d'intempestives délicatesses, et le sauvage n'a pas le droit de se montrer difficile. Les rebuts de cuisine trouvés dans les stations de l'âge préhistorique montrent que les hommes de ce temps ne dédaignaient aucune sorte de proies.

Moins variée, l'alimentation des peuples pasteurs est de qualité supérieure, car les espèces élevées à l'état domestique constituent l'élite des meilleurs gibiers. En outre, le berger, maître d'un nombreux troupeau, ne livre à la consommation que des bêtes bien nourries, reposées et en parfaite condition. Enfin, il évite, par la mutilation des mâles, le fumet que plusieurs contractent à l'âge adulte, améliore leur chair et les dispose à l'engraissement. Mais, durant la phase agricole, la prédominance des céréales sur les pâturages tendit à réduire l'importance de ces ressources, et la chair des animaux devint une denrée de luxe. Le nombre toujours insuffisant des bestiaux, l'utilité de l'espèce bovine pour les labours, celle de l'espèce ovine pour la production

de la laine, firent qu'on évita longtemps de les sacrifier, et c'est seulement depuis une époque toute voisine de nous que les animaux dits de boucherie contribuent largement à l'alimentation publique (1). L'antiquité et le moyen âge furent à peu près réduits à la viande de porc et à la venaison. L'étymologie du mot *boucher* qui, jadis, avait simplement le sens de « tueur de boucs », atteste combien était grande autrefois la pénurie des viandes de boucherie.

Le régime agricole a beaucoup amélioré les aliments végétaux, d'abord par la latitude de ses choix s'exerçant sur une sélection d'espèces comestibles recueillies dans le monde entier, puis par le perfectionnement de chacune d'elles sous l'influence de la culture. Aux glands de l'Europe ont succédé les céréales d'Asie. Parmi celles-ci même, les plus riches, comme le froment, l'emportent peu à peu sur l'orge et le seigle. Les variétés les plus recommandables de légumes et de fruits ont été successivement créées et peu à peu répandues. Nous avons vu ailleurs combien est en général récente la date de leur acquisition (2). La plupart bénéficient sous nos yeux de transformations rapides.

Par suite de tous ces progrès, les générations humaines ont pu, dans le cours des siècles, affiner leur goût, consulter leurs préférences et rejeter une multitude d'aliments inférieurs dont se contentent encore les peuples arriérés. Il ne nous suffit plus d'assouvir la faim; nous voulons bien vivre. Nos aliments aujourd'hui les plus communs représentent ce que l'expérience universelle a trouvé de meilleur. Écartant le mauvais, n'acceptant même le médiocre que sous l'empire de nécessités passagères, le civilisé prétend et peut désormais se borner à l'excellent.

(1) V. *Conquête du monde animal*, pp. 314-316.
(2) V. *Conquête du monde végétal*, II, 1 et 2.

Enfin, une certaine diversité d'aliments était nécessaire pour subvenir aux exigences complexes de la nutrition, réparer entièrement les pertes de l'organisme et satisfaire, dans la plus juste mesure, le double besoin de la réfection des tissus et de la calorification. Aucun de nos produits usuels ne réalise la composition normale de cet aliment idéal. Ceux mêmes qui s'en rapprochent le plus laissent encore à désirer. En outre, l'alimentation doit varier suivant l'âge, le climat, la saison, le genre de vie et les circonstances. Il fallait donc pouvoir constituer, par des mélanges convenables et faciles à modifier, cet aliment intégral dont la nature nous faisait une nécessité sans avoir pris soin de le préparer et de nous l'offrir. Elle nous avertit seulement des avantages de la variété par le prompt dégoût d'un ordinaire monotone et par la jouissance plus vive attachée au changement. L'étude anatomique et physiologique de l'organisme confirme cette indication. La forme de nos dents, parmi lesquelles figurent des incisives comme chez les rongeurs, des canines comme chez les carnassiers et des molaires comme chez les espèces phytophages, la disposition même de notre appareil digestif, intermédiaire entre celui des carnassiers et celui des herbivores, impliquent un régime mixte, composé en partie de substances animales, en partie de substances végétales. De même encore, la nature des liquides sécrétés pour contribuer à la digestion et qui servent, les uns (salive, suc gastrique) à convertir en glycose les matières amylacées, les autres (pepsine) à désagréger et à dissoudre les matières azotées, d'autres enfin (suc pancréatique) à émulsionner les corps gras, montre que l'alimentation rationnelle doit comprendre une part de substances azotées, une part de substances féculentes et une part de substances grasses. En France, par exemple, on estime que la nourriture d'un

adulte exigerait par jour, en moyenne, 250 grammes de viande, 400 de légumes et 700 de pain.

Au point de vue de la bonne économie des subsistances, les progrès qui conforment le régime à ces règles scientifiques sont à ranger parmi les plus importants. Si, en effet, par suite de l'unité de composition des règnes organiques, la plupart des aliments contiennent les divers éléments de la nutrition, ils ne les associent pas dans la proportion nécessaire, et qui voudrait se réduire à un aliment unique serait obligé de consommer certains principes en excès pour atteindre le minimum indispensable des autres. Ainsi, suivant que le régime est animal ou végétal, les matériaux plastiques ou les agents de calorification prédominent outre mesure, et, pour être suffisamment nourri, on doit ingérer des uns ou des autres plus que de besoin, ce qui fatigue l'organisme. La science démontre que, pour entretenir la chaleur vitale, $2^{kg},5$ de sucre ou d'amidon équivalent à $7^{kg},7$ de fibre musculaire, et que, pour réparer les tissus, 17 parties de viande maigre ont autant de valeur que 56 parties de farine de froment, 96 de pommes de terre et 133 de riz. « Un Indien qui, avec un seul animal et un poids égal de fécule, pourrait entretenir sa santé et sa vie pendant un certain nombre de jours, devra consommer cinq animaux pour produire la chaleur pendant le même temps (1). » De même, l'agriculteur, qui vit surtout de semences féculentes, est tenu d'en absorber des quantités excessives pour y trouver les 20 grammes d'azote dont il a quotidiennement besoin. Il en résulte que là où deux hommes nourris séparément, l'un de pain, l'autre de viande, se sustentent avec peine, cinq hommes pourraient bien vivre en se partageant les mêmes ressources.

(1) Liebig, *Lettre* XXXV *sur la chimie.*

Dans sa condition native, l'homme, omnivore par nécessité plus que par choix, ne pouvait pas toujours mettre dans son alimentation la diversité qui aurait été dans ses goûts. Les productions dont il vivait, très variées dans l'ensemble, l'étaient peu dans chaque lieu et durant chaque saison. Aussi, malgré l'avidité avec laquelle les populations restées voisines de l'état de nature recherchent tout ce qui peut les nourrir, elles n'ont souvent que des ressources très restreintes, bornées au produit dominant de la contrée et de la saison. Plus tard, une alimentation tout animale a prévalu chez les peuples chasseurs ou pasteurs. Enfin, la diète végétale l'a emporté chez les agriculteurs au point de devenir presque exclusive. Une plus juste proportion des deux classes d'aliments n'a pu s'établir qu'à une époque récente.

Tous les peuples anciens que nous fait connaître l'histoire ont eu un mode d'alimentation assez étroitement circonscrit. Celui des Hébreux, sous les rois, était peu varié, comme on le voit par les provisions que David reçoit, à diverses reprises, d'Abigaïl, de Siba et de Berzellaï (1). Les Grecs de l'âge héroïque vivaient simplement, surtout de viande, et, dans les festins décrits par Homère, on ne voit servir ni oiseaux ni poissons. Si l'on ajoute que le lait était inusité, les œufs inconnus, les fruits et les légumes extrêmement rares, il apparaît clairement que l'âge de la gourmandise n'était pas encore venu. Après des siècles de mœurs rustiques et grossières, les Romains, à partir de la fin de la république, se livrèrent avec passion à des recherches de sensualité. Mais les plus opulents gourmets ne purent guère étaler qu'une diversité de fantaisie. On mangeait à Rome, même sur les tables riches, des ânons, de

(1) *Rois*, I, xxv, 18 ; II, xvi, 1 ; xvii, 28, 29.

jeunes chiens, des renards, des loirs, des hérissons, des escargots, des larves de coléoptères... Aucun peuple n'a porté aussi loin que les Chinois le goût de ces singularités bizarres. Ils font grand cas des nids de salangane, des ailerons de requin, des trépangs ou holothuries ; ils mangent communément les chiens, les chats, les rats, les grenouilles, même, dit-on, les crapauds, les lombrics, les cloportes et les vers à soie... Tout paraît bon là où, la viande de boucherie faisant défaut, on est condamné au riz à perpétuité.

Avant d'être initiés à la civilisation, les Gaulois et les Germains vivaient surtout de viande et de lait. « Les Germains, dit César, se nourrissent de laitage et de la chair de leurs troupeaux plus encore que de pain et font de la chasse une de leurs principales occupations (1). » Il attribue la même manière de vivre aux Bretons (2), et son témoignage est confirmé par celui de Dion Cassius : « Les deux peuples les plus nombreux de la Grande-Bretagne, les Calédoniens et les Méates, n'ont pas de terres labourées. Ils ne se nourrissent que du lait de leurs troupeaux et de quelques fruits sauvages. Ils ne mangent jamais de poisson, quoiqu'ils en aient en abondance (3). » Au moyen âge, l'alimentation des peuples d'Europe n'avait encore qu'une variété très bornée. La chair de porc, la venaison, le pain d'orge ou de seigle en constituaient le fonds principal. C'est seulement à dater de la renaissance et notamment depuis un siècle que les populations civilisées ont pu mettre dans leur régime une diversité à la fois économique, agréable et salutaire. La complexité des ressources dont elles disposent leur permet de réunir, presque dans chaque

(1) *Guerres des Gaules*, IV, 1.
(2) *Ibid.*, V, 14.
(3) *Abrégé* de Xiphilin.

repas, les éléments de la nutrition associés dans une proportion convenable, ainsi qu'on le voit par l'ordinaire des classes aisées et en général de tous les habitants des villes.

Aussi longtemps que l'alimentation fut uniforme et restreinte, force fut de suppléer à la variété par la quantité. Les voyageurs sont surpris de ce que les sauvages et les barbares peuvent engloutir de comestibles à l'occasion. Si l'on en croit les plus anciens documents, l'estomac humain aurait eu jadis une capacité qui s'est fort réduite depuis. Abraham, ayant à traiter trois anges, leur sert environ 30 kilogr. de pain (produit de trois mesures ou un demi-hectolitre de farine), un veau entier, du lait et de la crème de beurre, festin plus copieux que délicat (1). Pour le déjeuner d'Isaac, moribond, Rébecca prépare deux chevreaux (2); un seul, apparemment, n'aurait pas suffi. Joseph, offrant un repas à ses frères, fait servir à Benjamin, en témoignage d'affection, des parts quintuples de celles des autres (3). Les héros d'Homère paraissent avoir été aussi doués d'un appétit qu'on peut qualifier d'épique. Afin de recevoir trois ambassadeurs qui viennent vers lui, Achille dépèce et apprête trois gigots de mouton (4). Le pasteur Eumée, accueillant Ulysse, tue et fait cuire un porc entier de cinq ans, plat de résistance s'il en fut jamais (5). Dans un banquet chez les Pyliens, le poète fait servir neuf bœufs sur chaque table de cinquante convives, soit un bœuf partagé entre moins de six personnes (6). On sait quels entassements de victuailles nos pères étalaient dans leurs festins

(1) *Genèse*, XVIII, 6-8.
(2) *Ibid.*, XXVII, 9.
(3) *Ibid.*, XLIII, 34.
(4) *Iliade*, IX.
(5) *Odyssée*, XIV.
(6) *Ibid.*, III.

pour en dissimuler la réelle pauvreté. On retrouve encore dans les noces rustiques cette prodigalité significative. Les gourmets modernes se contentent de moins, pourvu que ce moins soit exquis. La sobriété des moyens est une loi générale de l'esthétique : peu de matière et beaucoup d'art.

LIVRE II

CONSERVATION DES ALIMENTS

Entre la permanence de nos besoins et la courte durée des ressources propres à les satisfaire, il y avait un désaccord des plus fâcheux auquel on a dû chercher remède. La plupart des aliments dont nous vivons, inégalement répartis, soumis en outre à des conditions d'intermittence et de périodicité, surabondent en certains lieux et à certains moments, mais font défaut ailleurs et pendant le reste de l'année. Il fallait donc, pour ne pas perdre le fruit d'une abondance parfois laborieusement acquise, pouvoir en prolonger la jouissance et rendre continue la disposition de biens passagers.

Une prévoyance qui ne dépasse pas l'instinct de plusieurs espèces d'animaux portait à mettre en réserve, sous forme d'approvisionnements, des ressources qui, un moment en excès, seront plus tard en défaut. Par malheur, toutes les productions de la vie, résultant de combinaisons très complexes, et par suite essentiellement instables, s'altèrent sous diverses influences et tendent à se corrompre avec une déplorable rapidité. Il leur faut même, en général, moins de temps pour se défaire que pour se former. La proie que le chasseur a tuée et qui, lorsqu'elle est d'un

certain volume, suffirait à le nourrir un mois, se gâte vite entre ses mains, et la putréfaction rend inutile ce que, son appétit satisfait, il voudrait garder pour les besoins futurs. A peine parvenus à maturité, les fruits se pourrissent, et les semences des céréales germent sur la terre humide ou sont dévorées par les animaux. L'homme des premiers temps n'avait ainsi, quant à sa subsistance, aucune garantie de sécurité, car, alors même qu'il venait de faire une chasse ou une cueillette fructueuse, il n'était à l'abri du besoin que pour un jour. Le repas du lendemain restait problématique, et la famine toujours en perspective, quelles que fussent les ressources du présent, parce qu'il ne pouvait ni les consommer sur l'heure ni en réserver l'excédent pour les nécessités à venir.

Après l'art de se procurer des aliments, il n'y en avait donc pas de plus utile ni de plus urgent que celui de les préserver de la corruption, afin de pouvoir consommer durant toute l'année les produits de chaque saison, ceux de chaque climat sous les autres latitudes, et ceux de chaque région dans le monde entier. L'entretien régulier de la vie humaine, son bien-être assuré et la meilleure économie du plus précieux élément de richesse se trouvaient ainsi dépendre de la découverte des procédés que met en œuvre la grande industrie des conserves, en prenant ce mot dans son acception la plus étendue. Mais la conservation des denrées alimentaires rencontrait plus de difficultés encore que leur production, parce que, dans cette entreprise, la nature, au lieu de nous prêter l'assistance de ses forces, les tourne toutes contre nous. Voyons par quels ingénieux artifices on est parvenu à sauvegarder un temps les ressources que, dans sa prodigue insouciance, elle travaille à détruire dès qu'elle est parvenue à les créer.

CHAPITRE PREMIER

MODES GÉNÉRAUX DE CONSERVATION

Quand on étudie scientifiquement les altérations que les aliments subissent dans le phénomène de la corruption, on voit qu'elles dépendent de quatre causes dont le concours est tel qu'il suffit d'empêcher l'action d'une seule pour prévenir la décomposition. Ces causes sont : 1° la présence de l'humidité ; 2° celle de ferments d'une nature encore mal déterminée ; 3° l'influence de l'oxygène de l'air ; 4° un certain degré de chaleur. Pour conserver les substances alimentaires, il faut donc : ou les amener et les maintenir à un degré convenable de dessiccation ; ou y mêler des « antiseptiques », qui arrêtent le développement des ferments ; ou les soustraire à l'action de l'oxygène en les isolant dans une atmosphère artificielle ; ou enfin les tenir dans un milieu à basse température. Toutes nos pratiques usuelles appliquent ces divers moyens de préservation.

La dessiccation, qui est le procédé le plus simple, a été la plus anciennement usitée. La nature même en fournissait l'indication par le fait, aisé à observer, que plusieurs sortes d'aliments se conservent sans soins tant que dure la saison sèche. Des semences féculentes, des fruits sucrés, des chairs d'animaux, rapidement séchés au soleil, restent ensuite inaltérés jusqu'à ce qu'ils soient humectés de nouveau. Ce moyen a été utilisé dans une foule de pays. A

l'action des rayons solaires, qui pouvait suffire dans les contrées chaudes ou pendant l'été, les régions septentrionales durent substituer celle des foyers, plus constamment disponible. De nos jours, on emploie de préférence l'air surchauffé, dont la température se règle avec précision.

Toutefois, si la dessiccation des aliments est facile et peu dispendieuse, elle présente de graves inconvénients. Elle prive les fruits et les légumes de la fraîcheur qui fait une partie de leur prix ; elle rend les chairs coriaces, moins assimilables et moins nutritives ; enfin, les céréales, ainsi traitées, ne sont plus susceptibles d'être consommées qu'après avoir été ramollies par ébullition ou converties en farine.

L'emploi des antiseptiques exigeait plus de connaissances et d'esprit d'invention, car ici la nature n'instruisait plus par des exemples. Il fallait découvrir les substances et les méthodes aptes à produire le résultat désiré. Aussi cette pratique n'a-t-elle été usitée que durant une phase avancée de civilisation.

Dès qu'on fit usage du sel marin pour assaisonner les aliments, on put constater que, mêlé avec excès, il les empêchait de se corrompre. Cette propriété fut utilisée de bonne heure pour conserver la viande, plus spécialement le poisson, si prompt à s'altérer, et que la pêche fournit souvent en surabondance. Plus tard, on apprit à joindre au sel, pour plus d'efficacité, du salpêtre, des épices, des aromates. La chimie a récemment proposé divers sels (biborate de soude ou *sel de conserve*, acétate de soude, chlorure d'alumine, bisulfite de chaux, etc.) qui permettent de conserver quelques jours la viande fraîche, sans trop en dénaturer le goût.

L'expérience fit également reconnaître l'action préser-

vatrice de la fumée, et l'on y eut recours pour préparer des poissons par la méthode du *saurissage* ou des viandes par celle du *boucanage*. La science a su isoler la partie active de l'acide pyroligneux qui se dégage dans la fumée. C'est la *créosote*, découverte par Reichenbach en 1833, et dont le nom signifie « conservatrice de la chair ». L'acide phénique, obtenu par Runge en 1834, et son dérivé l'asep-tol, dilués au centième, sont aussi employés comme anti-septiques.

Le sucre est, pour les substances végétales, l'analogue du sel pour les substances animales et sert à préserver d'une altération trop rapide une multitude de fruits. D'autres sont conservés dans le vinaigre ou l'eau-de-vie.

Mais la plupart des antiseptiques compensent par de fâcheux inconvénients la commodité de leur emploi. Ils mêlent aux aliments des matières dont l'excès peut être nuisible. Ainsi l'usage prolongé des salaisons en mer était la principale cause des affections scorbutiques qui ont longtemps décimé les équipages. Et si, par des lavages répétés, on cherche à débarrasser les substances de ces éléments étrangers, les parties solubles, souvent les plus nourrissantes, sont entraînées et perdues.

Le moyen de conservation qui consiste à soustraire les aliments à l'action de l'oxygène de l'air assure le mieux leur intégrité, car il les maintient dans leur état naturel, sans leur enlever leur fraîcheur, comme la dessiccation, et sans les imprégner, comme les antiseptiques, de subs-tances insalubres ou désagréables. Mais ce procédé, auquel l'industrie tend à donner une préférence méritée, n'a pu être que tardivement appliqué, à cause des diffi-cultés de son emploi et des frais qu'il occasionne.

Isoler des aliments au sein de l'atmosphère ambiante,

en les enfermant dans des vases hermétiquement clos ou sous des enveloppes imperméables, était un problème fait pour embarrasser. On trouva d'assez bonne heure le moyen de conserver des boissons fermentées dans des outres de cuir, des amphores de terre cuite ou des tonneaux de bois, pour les empêcher de s'aigrir au contact de l'air. Mais la conservation des aliments solides par un expédient pareil était beaucoup plus malaisée. On imagina d'abord de préserver de petites quantités de viandes délicates en les enveloppant de corps gras tels que l'huile ou la graisse qui, ne contenant pas d'oxygène, étaient aptes à remplir des fonctions conservatrices. Toutefois, l'emploi de ces substances peu abondantes et d'un prix assez élevé ne pouvait guère se généraliser. Les progrès de la céramique et de la métallurgie dans l'âge moderne ont donné toute facilité de recourir à des poteries vernissées ou émaillées, à des boîtes de fer-blanc ou à des vases de verre. Un grand inventeur de nos jours, Appert, dont les recherches datent de 1804, et qui livra au public, en 1809, son procédé, honoré l'année suivante d'une récompense nationale, a fait connaître la méthode rationnelle pour conserver des aliments de toute espèce (viandes, poissons, légumes et fruits). Elle consiste à les exposer un moment à une température de 100 degrés, puis à les enfermer après l'expulsion de l'air, dans des récipients hermétiques. Depuis cette utile découverte, l'industrie des conserves en fait les applications les plus étendues. On a proposé d'autres moyens isolateurs, tels que des enduits gélatineux, des atmosphères artificielles de gaz inactifs (azote, oxyde de carbone, acide sulfureux, air comprimé, etc.). Leur inconvénient commun est d'être dispendieux et d'une pratique malaisée.

Enfin, le froid conserve parfaitement les substances animales, parce que les basses températures arrêtent le développement des ferments, et, lorsqu'elles atteignent le point de congélation, elles déterminent, par la prise de l'eau contenue dans les tissus, l'équivalent d'une dessiccation. Avec un froid continu au-dessous de zéro, l'inaltérabilité peut être indéfinie. Durant les longs hivers du Nord, les approvisionnements de viande se gardent sans exiger aucun soin, et, sur les marchés de la Russie, on étale en plein air, à l'automne, des monceaux de victuailles qui, gelées, restent intactes jusqu'au printemps. Les glaces de la Sibérie nous ont même conservé des cadavres d'éléphants fossiles ensevelis depuis l'époque glaciaire, et dont la chair, mangeable encore après des milliers d'années, n'est pas refusée par les chiens.

Dans les climats tempérés, on n'a pas et l'on ne doit guère envier des facilités pareilles ; mais on fait de fréquentes applications du froid pour conserver les aliments. Les ménagères ont soin de placer le garde-manger dans la partie la plus fraiche de l'habitation, à l'exposition du Nord ou de l'Est ; on tient les boissons fermentées dans des caves à température basse et constante ; on emploie la glace pour prévenir la corruption de la marée. Les anciens usaient déjà de cet artifice, comme en témoignent Plutarque (1) et Galien. Mieux que nous, les Chinois savent conserver dans des glacières des provisions de poissons. Depuis l'invention des appareils frigorifiques, on fait un emploi croissant de ce procédé. Transformés en glacières flottantes, des navires transportent en Europe les viandes abattues en Amérique ou en Australie.

(1) *Symposiaques*, VIII, 5.

Par une action inverse, la chaleur favorise la conservation des chairs en coagulant leurs parties albumineuses, les plus sujettes à se corrompre. C'est sur ce principe que repose l'industrie des *charcutiers* (nos pères disaient *chair cuictier*, vendeur de chair cuite). Pasteur a montré de même que, pour conserver et améliorer les vins, il suffit de les porter quelques instants à une température d'environ 60°. On détruit ainsi les ferments nuisibles qu'ils peuvent contenir et l'on prévient les altérations que leur développement amènerait.

Ces divers modes de conservation sont employés séparément ou de concert. Chacun d'eux a ses avantages qui le rendent préférable pour certaines classes de produits, et ses inconvénients qui limitent ses applications. L'expérience a fait reconnaître ceux qui conviennent le mieux aux diverses sortes d'aliments. Examinons plus en détail comment on est parvenu à pouvoir les préserver tous d'une altération toujours imminente.

CHAPITRE II

CONSERVATION DES SUBSTANCES VÉGÉTALES

Comme les produits des végétaux dépendent, plus que ceux des animaux, de l'ordre des saisons, la périodicité des récoltes rend indispensables des artifices de conservation. Dès les temps les plus anciens, les peuples agricoles, obligés de vivre douze mois sur le gain d'un seul, ont cherché à prolonger la jouissance de cette richesse éphémère, sous peine de n'en tirer presque aucun parti. Les procédés mis en œuvre varient avec la nature des produits qu'il s'agit de conserver.

La préservation des céréales pouvait être obtenue par des moyens assez simples, et cet avantage contribua surtout à leur faire assigner le premier rang comme élément de subsistance. Lorsque l'extension des cultures permit de composer d'amples approvisionnements de grains, on dut prendre soin de les abriter et de les enclore, afin de les soustraire aux ravages des animaux et à l'influence corruptrice des intempéries. La première condition était de serrer le blé en état de parfaite siccité. On en fit l'objet de prescriptions religieuses, et une loi de Numa prohibait l'offrande de céréales fraîches aux dieux, en vue de favoriser la coutume de les bien dessécher (1). Quant aux précautions ultérieures, deux systèmes furent usités, selon les exigences du climat : l'ensilage et l'aération.

(1) Mommsen, *Histoire romaine*, I, 13.

Dans les pays secs et chauds du Midi, l'habitude prévalut d'enfouir les amas de grains dans des fosses creusées en terre ; dans les régions pluvieuses du Nord, par suite de la difficulté de serrer les récoltes suffisamment sèches et d'établir des silos impénétrables à l'eau, les provisions de grains furent logées de préférence dans des greniers aérés.

De très anciens documents de l'histoire parlent de ces approvisionnements conservés un an et plus. Dans la *Genèse*, Joseph, devenu ministre du pharaon, fait, sur la foi d'un songe, mettre en réserve l'excédent prévu de sept années d'abondance pour subvenir au déficit des sept années de disette qui devaient suivre (1). Job compare le juste entrant dans la mort à « un monceau de blé qui est serré en son temps (2) ». Les écrivains latins constatent que l'ensilage était usuel en Cappadoce, en Thrace, à Carthage, en Espagne, etc. (3) Varron affirme même que dans ces silos, le blé pouvait se garder cinquante ans, et le millet un siècle. D'après Quinte-Curce, l'armée d'Alexandre eut à souffrir de grandes privations en Bactriane, parce que les habitants avaient coutume d'enfouir leurs récoltes dans des fosses recouvertes de terre et connues de ceux-là seuls qui les avaient creusées et remplies (4). Selon Tacite, les Germains cachaient aussi de la sorte leurs approvisionnements de grains (5). Les Romains, constructeurs habiles, perfectionnèrent la pratique des silos et surent les rendre parfaitement étanches par des enduits de ciment ou de stuc (6).

(1) *Genèse*, XLI, 34-57.
(2) *Job*, V, 26.
(3) Varron, *De re rust.*, I, 57; Pline, *Hist. nat.*, XVIII, 73.
(4) *Vie d'Alexandre*, VII, 4.
(5) *Germanie*, 16.
(6) Varron, *De re rust.*, I, 57.

L'antiquité fit souvent usage de grandes jarres en terre cuite, silos en miniature, où l'on gardait de petites provisions de blé suffisantes pour la consommation du ménage. Virgile range parmi les occupations des cultivateurs, les jours de pluie, le soin de vérifier les vases à grain (1). De nos jours, M. Doyère a beaucoup amélioré la théorie de ces silos en leur substituant des caisses de tôle où le grain est enfermé dans une atmosphère privée de son oxygène et réduite à de l'azote pur.

Les anciens serraient aussi parfois leurs récoltes dans des greniers ; mais l'exiguïté des cases de bois ou de boue qui constituaient les logis rustiques ne permettait guère d'abriter ainsi les grains. On élevait alors de légères constructions pour en recevoir le dépôt. Varron parle de greniers épars dans les campagnes en Espagne et en Apulie. Ils étaient, dit-il, comme suspendus et ventilés de toutes parts (2). Les voyageurs décrivent, dans plusieurs contrées à demi sauvages, des magasins analogues, établis sur des pieux. Plus tard, lorsqu'on sut construire des habitations amples, solides et étagées, on y trouva place pour des greniers, et c'est ainsi que les récoltes se gardent communément aujourd'hui. Mais elles sont mal défendues contre les ravages des rongeurs et les dévastations des insectes. Pour les soustraire aux atteintes de ces désastreux maraudeurs, on a imaginé divers systèmes de greniers, soit mobiles (système Vallery, 1839-1844), soit ventilateurs (système Devaux).

Il reste à découvrir un procédé pratique et peu dispendieux de conservation pour les céréales, car nous subissons de ce chef un préjudice énorme. En France, on n'évalue pas à moins de 300 millions de francs par an les

(1) *Géorgiques*, I, 263.
(2) Varron, *De re rusticâ*, I, 57.

pertes occasionnées dans les greniers par les altérations des grains ou les dégâts des animaux. Cela représente le septième de nos récoltes et suffirait à nourrir 5 millions d'habitants. Il importerait en outre de pouvoir constituer des réserves durables, parce que, dans chaque région, les années de disette succèdent presque régulièrement aux années d'abondance, et il en résulte des fluctuations fâcheuses de prix pour le principal élément de subsistance. Des procédés efficaces de préservation donneraient le moyen d'éviter ces crises et de maintenir le cours du blé à un taux moyen.

Il convient de rattacher à l'industrie des conserves la fabrication des pâtes dites d'Italie, produit d'une transformation des blés durs. Elle ne paraît pas avoir été connue des anciens. On croit qu'elle fut imaginée en Italie vers la fin du moyen âge. La France ignora l'usage de ces pâtes jusqu'à l'époque de l'expédition de Charles VIII. Au milieu du XVI[e] siècle, Charles Estienne les mentionne dans son traité *De nutrimentis*. Les produits de ce genre (macaroni, vermicelle, semoule, lazagnes, nouilles, etc.), très variés de forme, mais pareils de composition, sont maintenant partout imités. D'après le rapport de M. Tisserand sur la statistique décennale de la France, l'industrie des pâtes alimentaires emploie ainsi 4,300,000 hectolitres de blé. — On isole encore, à l'état de fécules d'une conservation aisée, la partie nourrissante d'une foule de substances. Le froment, l'orge, l'avoine, le riz en fournissent de plusieurs sortes. Nous consommons sous cette forme le tapioca, le sagou, etc. Le procédé pour préparer la fécule de pomme de terre avec des tubercules râpés et lavés fut trouvé en 1780 par Ravelot (1).

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 147.

On dut chercher de bonne heure à former des approvisionnements de fruits afin d'en jouir encore dans la saison où la nature n'en produisait plus. Quelques-uns, tels que les noix, noisettes, amandes, protégés par des coques dures, se conservent aisément. Les châtaignes, ressource des pays pauvres, se gardent quelques mois dans des réserves à l'abri de la gelée. Parfois on les fume ou on les dessèche au four, ce qui permet de les consommer toute l'année.

La conservation des fruits aqueux à l'état frais exigeait plus d'artifice ; mais le goût en est si général qu'on s'est ingénié à prolonger leur durée. Les anciens enveloppaient de feuilles les fruits qu'ils voulaient conserver et les enfermaient dans des vases cachetés avec de la poix. Ainsi mis en réserve pour l'hiver, les raisins portaient le nom d'*uvæ ollares*. Caton conseille de les conserver dans des pots plongés sous l'eau, dans du vin cuit, du moût... (1) Pline mentionne plusieurs autres recettes en usage de son temps (2), mais dont aucune n'est restée, preuve que toutes étaient défectueuses. Nous conservons mieux les fruits de garde dans des *fruitiers*, où ils sont tenus en lieu clos, à l'abri des variations de température, de la lumière et de l'humidité.

Ceux des fruits qui sont naturellement sucrés pouvaient, une fois séchés au soleil, composer une provision durable. Autour des plus anciennes stations lacustres de la Suisse (Wangen, Robenhausen, Concise), on a trouvé des amas carbonisés de poires et de pommes sauvages qui avaient été coupées et séchées. Parmi les aliments usuels des Hébreux au temps de David, le Livre des *Rois* mentionne des raisins secs et des figues sèches (3). Les Grecs faisaient

(1) *De re rust.*, 7.
(2) *Hist nat.*, XV, 18 ; XXI, 14.
(3) *Rois*, I, xxv, 18 ; xxx, 12 ; II, xvi, 1 ; xvii, 28.

aussi une grande consommation de figues séchées. Elles passaient pour fortifier et figuraient dans le régime des athlètes. Columelle décrit les soins à donner aux raisins pour les sécher (1). Dans tout le nord de l'Afrique, les dattes sèches sont la ressource des oasis. Les peuples d'Europe consomment des quantités de fruits ainsi conservés et qui, sans valoir les fruits frais, comme en témoigne le sens défavorable du mot « fruit sec », ne laissent pas d'avoir leur prix lorsque les autres font défaut. En 1865, la France exportait 8,230,000 kilogr. de fruits séchés ou tapés, d'une valeur d'environ 10 millions de francs, et en réservait une bien plus grande part pour sa consommation intérieure. Elle prépare pour 15 ou 18 millions de francs de pruneaux (2) par an. La production de ces fruits, très importante aux États-Unis, n'y est pas évaluée à moins de 620 millions de livres (277 millions de kilogr.). L'Espagne, en 1865, livrait au commerce extérieur 19 millions de kilogr. de raisins secs valant 17 millions de francs. Les raisins de Corinthe, déjà mentionnés au xv[e] siècle dans la *Chronique du petit Jehan de Saintré*, constituent maintenant le principal article d'échange de la Grèce qui, en 1882, en exportait 239 millions de livres vénitiennes ; la plus grande partie était expédiée en Angleterre pour servir à la confection des plum-puddings. En 1887, la France a reçu de Grèce et de Turquie près de 100 millions de kilogr. de raisins secs avec lesquels on a fait 2,300,000 hectolitres de vin.

Pour conserver les fruits dépourvus de sucre, il fallait leur en ajouter, ce qui offrait le double avantage de prévenir leur altération et de corriger leur acidité. Mais, eu

(1) *De re rust.*, XII, 16.

(2) Au XVI[e] siècle, Champier (*De re cibariâ*, 1560) déclare les pruneaux de Tours les meilleurs de France.

égard à l'extrême rareté de ce condiment jusqu'aux temps modernes, on ne pouvait autrefois confire les fruits que dans du miel. Les anciens préparaient ainsi les coings, qu'on ne mangeait guère en nature, à cause de leur âpreté, et dont le parfum se retrouvait dans le mélange. Cette confiture gréco-romaine portait le nom de *melimelum* (1). Le sucre seul devait donner le moyen de conserver presque sans altération le goût, l'arome, la couleur et la transparence des fruits les plus délicats, en complétant leurs qualités par une douceur agréable. On doit aux Arabes l'art, médical à l'origine, des conserves sucrées ainsi que des *sirops*, dont nous leur avons emprunté le nom (de *siroph*, potion). L'usage s'en répandit, avec celui du sucre, vers la fin du moyen âge, non sans scandaliser les censeurs de toute innovation. Un auteur Italien du XV[e] siècle, Jean Musso, de Plaisance, déplorant les dépravations de son temps, mentionne, comme dernier trait de sensualité effrénée, ce détail : « Enfin, on fait de grandes provisions de confitures ! » — « Il semble, ajoute M. Baudrillart, qui le cite qu'après ce comble de corruption le monde n'ait plus qu'à finir (2). » Un traité du XVI[e] siècle (3) montre qu'on savait alors confire une multitude de fruits tels que poires, pommes, pêches, abricots, cerises, coings, cormes, noix vertes, etc. Dans sa description d'un repas chez les Gastrolâtres, Rabelais ne fait pas servir moins de « soixante-dix-huit espèces de confitures, sèches et liquides (4) ». Au rapport d'Olivier de Serres, « de temps immémorial on a fait en France des confitures (5) ; mais ces confitures diffé-

(1) De μέλι, miel et μῆλον, fruit.
(2) *Histoire du luxe*, t. I, p. 37.
(3) Sylvius (Dubois), *De medicamentorum simplicium delectu*, 1562.
(4) *Pantagruel*, IV, 59.
(5) Analogues, sans doute, au traditionnel *raisiné*.

raient de celles que l'on fait aujourd'hui. C'est des Espagnols et des Portugais que nous avons appris la façon des nôtres et, pendant bien des années, cette façon a été un secret (1). » Une industrie si raffinée n'a pénétré que beaucoup plus tard dans le centre de l'Europe. L'historien de l'Allemagne, M. Treitschke, a noté comme une date intéressante que la première confiserie ouverte à Berlin le fut en 1818 par un étranger, Giovanoli (2). Les modernes confiseurs ont beaucoup diversifié la préparation de ces produits, dont on a pu dire qu'ils sont « la poésie de la table ». En France, la valeur commerciale des confitures, compotes, marmelades, gelées, pâtes, fruits candis, etc., était évaluée à 40 millions de francs en 1866 (3) et à 60 en 1892. Mais tous les ménages aisés se livrent à cette fabrication domestique. Plus qu'aucun autre peuple, les Chinois font, paraît-il, usage de fruits confits, et l'on admet qu'ils en consomment pour plus de 300 millions de francs par année (4).

Les légumes dits de saison, dont on apprécie surtout la fraîcheur, étaient difficiles à conserver. Longtemps on n'a su qu'enfouir quelques racines ou garder dans des dépôts abrités les produits les moins altérables. En Allemagne, il se fait, sous le nom de choucroute (*sauer-kraut*), une grande consommation de choux, fermentés avec du vinaigre et du sel, puis mis en baril, comme provision d'hiver.

Le procédé d'Appert se prête fort bien à la conservation des légumes les plus délicats ; mais il est dispendieux et ne sert qu'à des conserves de luxe. Le procédé de dessicca-

(1) *Théâtre d'agriculture*, VIII, 2.
(2) *Histoire d'Allemagne*, t. II, p. 257.
(3) *Rapports du Jury international*, 1867, t. XI, p. 331.
(4) Payen, *Du Thé*.

tion, inventé par Masson en 1845 et perfectionné par Morel-Fatio, est applicable aux plus vulgaires. Il consiste à dessécher les légumes, préalablement cuits à la vapeur, dans un courant d'air chaud, à température assez basse pour ne pas coaguler l'albumine. On les comprime ensuite sous une presse hydraulique, et l'on a ainsi sous un très petit volume (un mètre cube de légumes secs pouvant contenir environ 25,000 rations) des approvisionnements d'un transport et d'un emmagasinement faciles, qui se gardent à l'air libre et se débitent à très bas prix. Il suffit de les faire revenir à l'eau bouillante pour les apprêter sans qu'ils aient rien perdu de leurs éléments nutritifs.

CHAPITRE III

CONSERVATION DES SUBSTANCES ANIMALES

Plus altérables encore que les produits végétaux, à raison de leur composition plus complexe, les aliments d'origine animale exigeaient de savants artifices pour se conserver un temps. Aussi, quoique les peuples chasseurs ou pasteurs vivent surtout de cette ressource, l'art d'en prévenir la corruption n'a pris chez eux que de faibles développements.

Les premiers essais durent porter sur le produit de la pêche, sujet à de grandes inégalités. On eut sans doute recours, au début, à la simple dessiccation au soleil. La pratique en est très ancienne dans les pays chauds et secs, où les chairs, privées de leur eau par une évaporation rapide, se gardent ensuite aisément. Hérodote mentionne en Égypte et en Assyrie des tribus qui vivaient de poissons séchés (1). Au XVI[e] siècle, Belon dit avoir vu, en Grèce et en Syrie, des populations maritimes se nourrir presque uniquement de poisson sec (2). Ce mode de préparation est encore usuel dans l'Inde.

Les habitants des contrées dont le climat rendait ce moyen de conservation peu praticable, durent faire usage d'antiseptiques. L'emploi du sel offrait à cet égard de

(1) *Histoires*, I, 200.
(2) *Observations sur les singularités trouvées en Grèce et en Judée*, 1553.

grandes facilités et a pris beaucoup d'extension. Les anciens attribuaient aux pêcheurs de la Phénicie la découverte de l'art de saler le poisson; mais on le voit appliqué déjà dans une peinture égyptienne du temps de l'ancien empire (1). Le moment où l'on sut utiliser de la sorte de grandes quantités de poisson, répandues ensuite par le commerce, marque dans l'histoire la date où la pêche devint une industrie florissante. Ce fut une des premières sources de richesse qu'exploitèrent les Phéniciens, non seulement sur leurs côtes, mais encore dans des stations lointaines. Le nom de la ville de Malaga, fondée en Espagne par les Tyriens, vers le XIIe siècle avant notre ère, signifiait *ville des salaisons* (2). Les Hébreux imitèrent les pratiques phéniciennes. Dans la *Bible*, Tobie, ayant pris un gros poisson du Tigre, en mange une partie et sale le reste (3).

Les historiens disent que, vers l'époque d'Alexandre, le poisson salé était, dans le monde hellénique, l'objet d'un vaste commerce. Les Grecs conservaient surtout le thon et l'aimaient mieux salé que frais. Plusieurs colonies mirent sur leurs monnaies l'image de ce poisson, symbole de prospérité. Les Romains pratiquèrent aussi l'industrie des salaisons. Afin d'encourager la pêche, la loi *Licinia* fit une obligation de manger du poisson salé à certains jours du mois. Plus tard, le catholicisme, par l'institution des jours maigres, donna de l'importance à ces préparations. L'Europe occidentale apprit alors à conserver par le sel deux espèces inconnues des anciens, parce qu'elles sont étrangères à la Méditerranée, mais dont la pêche est extrêmement lucrative, la morue et le hareng. Ce furent les peuples du Nord

(1) Wilkinson, *Manners and customs of ancient Egyptians*.
(2) Fr. Lenormant, *Hist. anc. des peuples de l'Orient*, t. VI.
(3) *Tobie*, VI, 6.

qui, nourris presque entièrement de poisson et obligés de vivre tout un long hiver du produit des pêches d'un été très court, exploitèrent les premiers cette abondante ressource. D'après des documents qui remontent à la fin du IXe siècle, les Suédois et les Norvégiens revendiquent la priorité des moyens employés pour préparer le hareng. Au XIe siècle, les pêcheurs de la Manche, sur les deux côtes française et anglaise, exerçaient, à leur exemple, la même industrie. Un règlement de Louis VII (1170), mentionne à Paris la vente de poissons salés, et le *Livre des métiers*, d'Etienne Boileau, constate, au milieu du XIIIe siècle, le débit régulier de morues sèches ou salées et de harengs salés ou saurs.

Le procédé pour saler et encaquer le hareng est dû à Guillaume Beuckelz, natif de Biervliet, dans la Flandre hollandaise, et mort en 1447 (1). Il apprit à retrancher les ouïes et les viscères, les plus exposés par leur sanguinité à une prompte corruption. Cette préparation du poisson salé et mis en baril prit un grand développement, et la Hollande reconnaissante a élevé une statue à l'humble pêcheur dont l'intelligence avait accru, par cette découverte, la richesse du pays, en assurant la subsistance de nombreuses populations. Au XVIIe siècle, la cinquième partie des habitants de la Hollande était occupée à prendre, préparer, transporter ou vendre du hareng. Maintenant même, malgré une active concurrence, les Hollandais débitent chaque année pour 60 millions de francs de harengs salés. La morue a plus de valeur encore. Chaque printemps, la France, l'Angleterre et les États-Unis expédient à Terre-Neuve de véritables flottes qui en rapportent des cargaisons de morue salée. Quoique la France y prenne la

(1) Shoockius, *De harengis*.

moindre part, elle en retirait, en 1881, environ 30 millions de kilogr. valant 16 millions de francs.

Moins prompt et plus coûteux que le salage, le saurissage ne paraît pas avoir été pratiqué anciennement par les peuples riverains de la Méditerranée. Cette méthode, selon toute vraisemblance, est originaire des pays du Nord. Le terme de *saur*, qui est celtique et signifie *roux*, semble indiquer que cet artifice était connu des Gaulois. On a des preuves que les peuples du nord de l'Europe l'appliquaient au VIII[e] siècle. On prépare ainsi à la fumée la morue, le hareng, la sardine, etc. Le *stokfish* (poisson-bâton) est une préparation du poisson sans sel qui le rend dur comme du bois et susceptible d'une conservation très longue. Les Scandinaves passent pour l'avoir inventée. Au XIV[e] siècle, le *Ménagier de Paris* parle de morue appelée *stofix* « séchée à l'air et au soleil, et non mie au feu ou à la fumée (1) ».

Des conserves plus délicates de poisson se font en vase clos, dans un bain d'huile d'olive. Bien que les anciens n'aient pas ignoré ce mode de préservation, ils y avaient rarement recours, à cause de la cherté de l'huile et de la difficulté de se procurer à bas prix des récipients hermétiques. Cet obstacle a été levé, depuis peu, par la confection de boîtes de fer-blanc soudées. On y enferme, imbibés d'huile, diverses sortes de poissons, sardines, anchois, thon, saumon, esturgeon, etc., dits alors marinés. Cette industrie produisait en France, en 1884, plus de 60 millions de boîtes de sardines, expédiées dans le monde entier.

L'art de conserver la viande est moins ancien que celui de conserver le poisson, car il était à la fois moins urgent et plus malaisé. Les sauvages, qui vivent au jour le jour du

(1) *Le Ménagier de Paris*, II, 5.

produit de leur chasse, comme les pasteurs du croît de leurs troupeaux, sont constamment entretenus de viande fraîche et n'ont guère besoin de réserves que d'ailleurs ils n'auraient pas le moyen de préparer. Mais, lorsque s'établit le genre de vie agricole, le fractionnement des consommations par famille et l'impuissance d'utiliser de suite, dans un ménage restreint, un gros animal, ou d'en vendre l'excédent sans perte, firent chercher des procédés de conservation pour un aliment si précieux et si corruptible. On a tour à tour essayé la dessiccation, le salage, l'enrobage dans des corps gras et la congélation.

La dessiccation est peu usitée. Elle offre le moins d'avantages, parce qu'elle rend la viande dure et de difficile digestion. Pourtant les Américains du Sud font sécher au soleil des lanières de chair de bœuf, connues sous le nom de *tajados,* et qui se conservent bien quand elles ont perdu 95 °/₀ de leur eau. A la Plata, où la viande de bonne qualité vaut 0 fr. 25 le kilogr., on la soumet, après dessiccation, à l'action d'une presse hydraulique, et on l'expédie, en cubes compacts, en Angleterre où elle se débite à raison de 0 fr. 50 le kilogr.

Chez les peuples de l'ancien monde, la méthode la plus employée consiste à combiner l'effet d'une première cuisson avec celui des antiseptiques, des condiments et des aromates. Dès le temps de l'ancien empire, les Égyptiens savaient faire des conserves d'oies. Les peintures, souvent reproduites, d'un tombeau voisin des Pyramides, représentent tout le détail de l'opération (1). La confection et l'usage des charcuteries remontent historiquement moins haut. Les Hébreux et les Grecs de l'âge héroïque ne paraissent pas les avoir connues, car ni le *Pentateuque*, ni

(1) V. René Ménard, *Vie privée des anciens, le Travail,* p. 99.

Homère, ni Hésiode ne mentionnent de préparations de ce genre, et ils ne parlent jamais que de viandes récemment abattues. Mais, au ve siècle avant notre ère, Athènes avait des charcutiers. L'un d'eux remplit même le principal rôle dans la comédie des *Chevaliers*, d'Aristophane. Les Romains aimaient fort les charcuteries et en ont transmis le goût aux Italiens. Caton se complaît à décrire la manière de saler les jambons et les « fricandeaux de Pouzzoles (1) », grave sujet pour un censeur. Martial fait souvent allusion, dans ses épigrammes, aux produits des charcutiers romains. On distinguait les *salsamentarii*, qui salaient simplement la chair de porc, et les *botularii*, qui confectionnaient des saucisses et les vendaient dans les rues.

Les Gaulois, dont la chair de porc était l'aliment habituel, profitaient de son aptitude à prendre le sel pour en composer, dans chaque ménage, d'abondantes provisions de « petit salé », usage encore très répandu dans les campagnes. Mais ils savaient aussi faire des préparations plus raffinées. « La charcuterie des Gaules, dit Varron, a toujours été renommée par l'excellence de ses produits. L'exportation considérable de jambons, de saucisses et autres confections de ce genre (2), qui se fait chaque année de ce pays à Rome, témoigne de leur supériorité comme goût. » Strabon ajoute que les Gaulois approvisionnaient de salaisons « non seulement Rome, mais encore la plupart des marchés de l'Italie (3) ». Ailleurs, il mentionne la réputation des jambons préparés par les Ibères des Pyrénées (4)

(1) *De re rusticâ*, 162.
(2) « Pernæ, tomacinæ, et tariacæ et petasiones. » (*De re rust.*, II, 4.)
(3) *Géographie*, IV, 4, § 3.
(4) *Ibid.*, III, 4, § 11.

et qu'ont perpétuée jusqu'à nous les jambons de Bayonne.

Durant l'époque mérovingienne, chaque habitation riche avait de copieux approvisionnements de porc salé. Grégoire de Tours raconte que la reine Frédégonde, voulant noircir dans l'esprit de Gontran un certain Nectaire, l'accusa d'avoir dérobé, dans le lieu où étaient déposées les royales provisions, *tergora multa*, ce qui ne peut s'entendre que de jambons (1). Le même historien, voulant donner une haute idée de l'opulence d'Ebérulfe, seigneur de Tours, dit que sa maison regorgeait de jambons (2). A Paris, des statuts furent donnés par Louis XI, en 1475, aux corporations de *charcutiers* et de *saucissiers*. De nos jours, cette industrie est exercée dans toutes les villes. A Paris, en 1850, pour une population d'un million d'habitants, 90,000 porcs étaient apprêtés en charcuteries. On doit à M. Martin de Lignac un procédé, qui lui a valu une médaille d'or à l'exposition de 1867, pour saler rapidement et au degré voulu les jambons, en injectant sous pression leurs tissus d'une solution de sel.

L'invention du boucanage des viandes dut se faire d'elle-même, sans qu'on eût besoin de la chercher, dans les huttes fumeuses où, jusqu'à la découverte des cheminées, vers le milieu du moyen âge, nos ancêtres ont si longtemps habité. Chez les Aryas de l'Inde, le *Ramayana* fait souvent mention de viandes boucanées. En Europe, on n'en trouve que de rares indications dans les écrivains de la période classique. Ovide en parle dans l'épisode de Philémon et Baucis (3). Les inconvénients du boucanage ont empêché le procédé de prendre de l'extension. Ham-

(1) *Histoire ecclésiastique des Francs,* VII, 15.
(2) « Tergoribus multis. » (*Ibid.,* VII, 22.)
(3) *Métamorphoses,* VIII.

bourg, en Allemagne, fait néanmoins un certain commerce de bœuf fumé.

Le moyen de conservation qui consiste à soustraire les viandes à l'influence de l'oxygène présenterait le plus d'avantages s'il pouvait être obtenu à peu de frais. On confit dans des terrines, enveloppés de graisse, des membres de volaille, des foies (1) et divers gibiers. On a très anciennement utilisé, comme récipients économiques, les intestins des animaux pour loger leur chair. Les charcutiers refoulent ainsi, dans des tubes membraneux imprégnés d'huile d'olive, des viandes cuites, salées et graissées (langues fourrées, saucissons, mortadelles, etc.). Depuis la découverte d'Appert, on conserve en vases clos, sans altérer leur fraîcheur, les viandes destinées aux approvisionnement des ménages ou de la marine. Des officines spéciales expédient même au loin des dîners tout préparés qu'on n'a besoin que de réchauffer pour les servir.

Mentionnons enfin quelques artifices d'origine récente. La *pemmican*, imaginé par les coureurs de bois aux États-Unis, se compose de viande séchée au soleil, puis pilée et mêlée en pâte avec de la graisse. Le *biscuit de viande* (*meat-biscuit*), préparé au Texas par le procédé Gail-Borden, consiste en un mélange de suc de viande et de farine de froment. C'est un aliment sain, peu altérable et tellement réparateur, que 125 grammes par jour suffisent à sustenter un homme, de sorte qu'avec 5 kilogr. de cette substance on porte avec soi l'approvisionnement d'un mois. Le *yataca* de l'Amérique du Sud est un mélange de

(1) Un personnage consulaire, Metellus Scipion, et un chevalier romain, Seius, se disputaient l'honneur d'avoir inventé les foies gras (Varron, *De re rust.*, III, 11, 15; Columelle, VIII, 10, 6). A la fin du dernier siècle, un artiste culinaire, Close, au service du maréchal de Contades, réinventa en Alsace la préparation des pâtés de foie d'oie et les remit en réputation.

viande séchée et pilée et de poivre de Cayenne. On doit à Liebig l'*extrait de viande (extractum carnis)* qui réduit les éléments les plus nutritifs de la chair à 3 0/0 de son poids. Cette liqueur, concentrée, desséchée et mise en tablettes, se délaie dans trente fois son volume d'eau et donne en un instant un bouillon pourvu des qualités essentielles du bouillon commun. Le procédé est appliqué en grand à la Plata ; mais il fait subir à la matière alimentaire une altération qui la déprécie, dissipe son arome et lui communique une saveur âcre. Aussi, quoique l'extrait de viande soit entré largement dans la consommation en Allemagne et en Angleterre, son succès a été moindre en France, où le goût est plus difficile.

Tous les procédés dont nous venons de parler sont ou défectueux ou trop onéreux. La dessiccation enlève aux viandes, avec leur fraîcheur, la meilleure part de leurs qualités; le salage et le boucanage y mêlent des substances malsaines ou désagréables ; l'enrobage dans l'huile ou la graisse et les conserves Appert sont dispendieux. On souhaite toujours une méthode économique pour conserver les chairs en leur ôtant le moins possible de leur valeur nutritive. Peu d'inventions auraient une utilité plus grande; car, tandis qu'en Europe la consommation de la viande est tout à fait insuffisante et que, en France même, la moyenne générale arrive à peine au tiers de ce qu'exigerait l'hygiène, cette précieuse denrée surabonde dans les pays de grand élevage, comme l'Australie et l'Amérique du Sud, et s'y perd, faute de débouchés. A la Plata, où un bœuf se vendait naguère une piastre (5 fr.), on en abattait souvent pour n'en utiliser qu'un morceau de choix, tel que la langue, ou pour en vendre la peau, et la chair inutile était abandonnée aux vautours. La République Argentine qui, avec une population de 4 millions d'habitants,

possède (1889) 23 millions de bœufs et 70 millions de moutons, dispose d'un excédent de production de 730 millions de kilogr. de viande dont elle n'exporte que 15 millions sous forme de viandes conservées, d'extraits ou de peptones. Il y aurait là, pour l'Europe, d'inépuisables réserves à exploiter. Le procédé le plus efficace pour y parvenir est l'emploi des appareils frigorifiques. Le premier essai de transport de viandes congelées par le vapeur le *Frigorifique* est dû à M. Tellier et date de 1877. Il a été promptement imité et de puissantes compagnies se sont organisées pour congeler sur place, à une température de — 8° à — 10°, les viandes abattues, les transporter rapidement dans des chambres réfrigérantes maintenues au même degré de froid, les emmagasiner dans des docks aménagés à cet effet, et finalement les débiter. Elles gardent ainsi toute leur fraîcheur. Un navire transporte aisément de 30,000 à 40,000 moutons. L'Angleterre qui, en 1883, ne recevait que 72,000 quintaux de viandes congelées, en a importé 400,000 en 1888 (dont 2 millions de carcasses de moutons provenant : 939,000 de la Nouvelle-Zélande, 108,000 de l'Australie, 908,000 de la Plata, et le surplus de l'Amérique du Nord).

Il était désirable de pouvoir conserver aussi les œufs, car cet aliment, si universellement apprécié, s'altère assez vite sous son enveloppe calcaire, et l'irrégularité de la ponte en fait, d'une saison à l'autre, varier le prix du simple au double. On ne sut longtemps que les durcir par la cuisson ; mais ils perdent en cet état la plupart de leurs avantages. Les ménagères rustiques les gardaient un temps dans la cendre. On arrive mieux au même résultat en imperméabilisant la coquille à l'aide d'un lait de chaux vive qui ferme ses pores et empêche l'évaporation. Ce

procédé, très usité à Paris, permet de conserver les œufs d'une année à l'autre.

Le lait, si précieux mais si altérable, ne se garde guère plus d'un ou deux jours, même après avoir bouilli. Depuis 1849, on prépare des conserves de lait par le procédé de Lignac, en faisant évaporer au bain-marie une partie de son eau; on amène, par une addition de sucre, sa substance condensée à la consistance du miel et on l'enferme dans des vases clos. Pour rétablir ensuite le lait, il suffit de lui restituer la proportion d'eau que le chauffage lui a ôtée. Ces conserves sont demandées comme approvisionnement de mer. La Suisse, en 1885, en préparait 15 millions de kilogr. valant 15 millions de francs. Le procédé Gravier, pour obtenir le lait anhydre, permet de le comprimer de telle sorte qu'il se laisse réduire en tablettes comme le chocolat. Un autre procédé, indiqué par Dahl, conserve le lait pur et naturel en l'enfermant dans des boîtes qu'on soude et qu'on soumet à des chauffages successifs pour détruire les ferments. Le lait, ainsi stérilisé par la chaleur, se garde ensuite des années sans altération. Cette méthode, appliquée en Angleterre et en Norvège, semble avoir le plus d'avenir. « L'usage du lait conservé a tant d'avantages qu'on peut affirmer qu'avant peu les anciennes pratiques du commerce auront vécu. Cette immense organisation de drainage, ces voyages nocturnes du lait, si favorables à la fraude, ces approvisionnements chez la laitière qu'il faut renouveler tous les matins... tout cela se réduira par la consommation croissante du lait conservé en flacons ou en boîtes, dont on fera provision comme on fait provision de vin ou de bois. En assurant au lait la seule chose qui lui manque, la durée, le chauffage permet de le conserver, des époques où il est abondant pour les époques où il est rare, de le faire arri-

ver des régions où il y en a beaucoup dans les régions où il y en a peu (1). »

La manière jusqu'ici la plus commune d'utiliser la surabondance du lait consiste à le convertir en produits d'une conservation moins malaisée, beurre et fromages.

Le premier rancit assez vite à l'air libre, mais se garde un temps sous l'eau, mieux encore refoulé dans un vase, après avoir été salé. Ce moyen était usité au moyen âge. Les statuts des fruitiers de Paris (1413) parlent de « beurre salé en pot de terre (2) ». On garde plus longtemps le beurre, mais en lui ôtant sa fraîcheur, en le faisant fondre et chauffer pour éliminer son eau, ses impuretés et ses ferments. Quoiqu'un artifice aussi simple et de tout temps appliqué à la graisse de porc fût comme naturellement indiqué, la pratique n'en paraît pas ancienne, et Olivier de Serres n'en parle que comme d'un usage local particulier à la Lorraine (3).

La transformation du lait en fromage doit être une découverte immémoriale du cycle pastoral. On a la preuve qu'elle était connue dès les temps de la préhistoire, car on a trouvé autour des habitations lacustres en Suisse des vases en terre percés de trous à leur base et qui n'ont pu servir qu'à laisser égoutter le petit lait. D'autre part, il ressort de la comparaison entre quelques-uns des noms de la présure, du caillé et du fromage, dans les langues indo-européennes, qu'avant leur dispersion, plus de 2,000 ans avant notre ère, les Aryas primitifs n'ignoraient pas le moyen de faire prendre le lait (4). La *Bible* ne fournit que de rares indications de fromage chez les Hébreux (5), et l'on est fondé à

(1) E. Duclaux, *Principes de laiterie*, 1893.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. II, p. 65.
(3) *Théâtre d'agriculture*, t. Ier, pp. 529 et 619.
(4) Pictet, *Origines indo-européennes*, t. II, pp. 34, 35.
(5) *Job*, X, 10 ; *Rois*, I, XVII, 17, 18.

croire qu'ils en faisaient un usage très limité. Les Grecs des temps héroïques n'ont connu le fromage que comme un détail, inusité chez eux, de la vie barbare. Homère, décrivant l'antre de Polyphème, dépeint « des clayons chargés de fromages, des jarres pleines de petit lait, des seaux, des pots et tout l'attirail d'une laiterie (1) ». Virgile parle du lait caillé comme d'un mets de berger (2) ; mais Varron dit qu'on faisait en Italie diverses sortes de fromages avec du lait de vache, de chèvre et de brebis (3). Les Gaulois se livraient aussi à cette fabrication, et, d'après Pline, le fromage le plus estimé à Rome était celui de la Narbonnaise (4). Il s'étonne que cette préparation fût ignorée ou négligée chez les Celtes et les Germains, quoique ces peuples vécussent en grande partie de laitage (5). Durant toute l'antiquité, la production des fromages ne prit qu'un faible développement. La plupart des médecins (Dioscoride, Galien...), par un de ces préjugés fréquents dans l'histoire de la médecine, en réprouvaient l'usage, qu'ils fussent frais ou secs.

Chez les écrivains du moyen âge, à partir du IXe siècle, il est souvent question de *fromages* (6). La vente en fut réglementée par Philippe III. Néanmoins l'importance de cette industrie ne date guère que de l'époque moderne. Les gourmets de nos jours tiennent le fromage en grande estime. Brillat-Savarin en fait « le complément d'un bon repas et le supplément d'un mauvais ».

(1) *Odyssée*, XVII.
(2) *Eglogues*, I, 82.
(3) *De re rusticâ*, II, 11.
(4) *Hist. nat.*, XI, 97.
(5) *Ibid.*, XI, 41.
(6) *Fromage*, du bas latin *formaticum*, de *formare*, à cause des *formes* en osier qui servaient à les faire. Nous disons encore, par pléonasme, du *fromage* de *forme*.

Nos espèces très diverses de fromages se distinguent par la nature du lait employé (de vache, de chèvre, de brebis) et par le mode de préparation (fromages mous : frais, affinés ; — fromages fermes : pressés et salés, cuits, etc.). Nous ne pouvons entrer dans le détail de leur fabrication spéciale ; disons seulement quelques mots des plus estimés de ces produits. Le fromage de Brie, jugé le meilleur de tous au concours ouvert à Paris lors de l'exposition universelle, en 1867, avait sa réputation établie dès le XIII[e] siècle. On le criait alors dans les rues :

Or i a fromage de Brie (1).

En 1862, sa production, dans le département de Seine-et-Marne, était évaluée 12 millions de francs. Les grottes de Roquefort, dans l'Aveyron, sont utilisées pour la confection d'un fromage renommé, fait de lait de brebis et dont les marbrures bleuâtres proviennent d'un mélange de poudre de pain moisi qui en relève la saveur. On le trouve mentionné dans des documents du XVI[e] et même du XI[e] siècle. En 1873, il se fabriquait environ 4 millions de kilogr. de fromage de Roquefort, valant 20 millions de francs. Le parmesan n'a été connu en France que depuis l'expédition de Charles VIII en Italie. La *Chronique* faisant suite à celle *de Monstrelet* rapporte que ce prince fut émerveillé de la grandeur des fromages qui se faisaient à Parme et dont les dimensions égalaient celles d'une meule de moulin. Il en envoya par curiosité à la cour. Un siècle plus tard, Olivier de Serres leur assignait le premier rang (2). Le fromage de gruyère, fabriqué en Franche-Comté à l'imitation d'un produit suisse, est présenté par le mémoire de l'intendant de la province, en 1698, comme se vendant par toute la France,

(1) Guill. de Villeneuve, *Dit des crieries de Paris*, 40.
(2) *Théâtre d'agriculture*, t. I, pp. 529 et 630.

même en Italie et en Allemagne. Les départements de l'Ain, du Jura et du Doubs en produisent chaque année pour 15 ou 16 millions de francs. Citons enfin le fromage de Hollande, dont il se préparait, en 1860, environ 12 millions de kilogr., d'une valeur de 15 millions de francs. Résistant le mieux aux causes d'altération, c'est celui des fromages européens qui s'exporte le plus loin. L'Inde, la Chine et l'Australie n'en consomment pas d'autre.

En 1883, l'Angleterre consacrait à la confection de fromages le quart de sa production de lait, soit plus de 2 milliards de litres. La Suisse, dont la principale industrie est l'élevage de vaches laitières, exportait, en 1885, environ 27 millions de kilogr. de fromages valant 38 millions de francs. Chez nous, on peut se faire une idée de la consommation moyenne par celle de Paris qui, en 1866, recevait près de 6 millions de kilogr. de fromages frais ou fermentés. Pour la France entière, la quantité consommée de fromages secs est évaluée à 130 ou 140 millions de kilogr. dont le prix doit être supérieur à 100 millions de francs.

CHAPITRE IV

CONSERVATION DES BOISSONS

Enfin, il a fallu apprendre à conserver les boissons, car la nature fait promptement se corrompre toutes celles que nous préparons et rendrait inutiles les approvisionnements qu'on voudrait garder à l'air libre.

L'obligation de prévenir l'altération des breuvages fermentés résulte de leur composition même. Comme on ne peut les produire qu'en laissant la fermentation s'accomplir jusqu'à un point convenable, on ne peut les conserver qu'en l'empêchant de se prolonger au delà, c'est-à-dire qu'on doit s'appliquer à conduire l'opération de telle sorte que le sucre se change en alcool sans que celui-ci se transforme ensuite en vinaigre. Il faut donc soustraire à l'oxygène de l'air les liquides déjà fermentés, mais encore fermentescibles. Ce fut un problème qui embarrassa longtemps, que d'enfermer ces précieuses liqueurs dans des récipients hermétiques pour empêcher à la fois leur évaporation et leur fermentation acide.

Beaucoup de peuples à demi ou tout à fait sauvages ont le goût passionné des boissons qui procurent l'ivresse; mais, faute de savoir les conserver, ils sont réduits à les préparer de nouveau chaque fois qu'ils désirent en faire usage. Lorsque la céramique naissante eut réalisé ses premiers progrès, on logea le vin dans de grandes jarres en terre cuite (πίθοι, *dolia*). Homère les mentionne dans le

palais d'Ulysse (1). Parfois on les enduisait de poix pour atténuer les effets de leur porosité, qui pouvait laisser pénétrer l'air et s'extravaser le liquide (2). Les Grecs et les Romains déposaient dans leurs celliers ces amphores à goulot étroit dont l'ouverture était tamponnée avec du plâtre et de la poix. Outre leur fragilité qui ne permettait guère de les transporter au loin et les exposait même sur place à bien des causes d'accident, ces vases de terre avaient l'inconvénient de laisser peu à peu évaporer leur contenu, et, si l'on tardait trop à l'utiliser, le livraient à l'état de bouillie épaisse ou même de lie desséchée qu'il fallait délayer dans de l'eau tiède pour obtenir un semblant de vin. Les boissons ne pouvaient alors voyager au gré du commerce que dans des outres, d'ordinaire en peau de bouc, dont toute l'antiquité a fait usage et dont quelques peuples du Midi se servent encore. Mais, si ces récipients n'avaient rien à craindre des chocs, ils communiquaient au vin une odeur fâcheuse et ne pouvaient suffire qu'à des envois très bornés.

Le baril (*cupa*), ingénieuse construction de douves assemblées par des cercles, se prête mieux à la garde et au transport des boissons. D'après Pline, cette invention, ignorée des Grecs, était due aux Gaulois (3). Sans les facilités qu'offre l'emploi des tonneaux, les modernes n'auraient jamais pu donner à la production et au commerce des vins et des bières le développement qu'ils ont reçu de nos jours. La France fabrique par an pour 80 millions de francs de futailles servant à loger les quantités de liquides que livrent les vignobles, les brasseries et les distilleries.

(1) *Odyssée*, II, 340, 342.
(2) Columelle, *De re rusticâ*, XII, 18, 43; Pline, *Hist. nat.*, XIV, 21.
(3) *Hist. nat.*, XIV, 21.

Au XVIe siècle, l'emploi des bouteilles de verre, inusitées jusqu'alors (elles ne sont pas mentionnées dans le *Livre des Métiers* d'Etienne Boileau), s'introduisit dans les intérieurs aisés. Sous Henri III, le cardinal de Guise se vit appliquer le sobriquet de *cardinal des bouteilles*, « parce qu'il les aimoit fort, dit L'Estoile, et ne se mesloit guère d'autres affaires (1). » Ces récipients, devenus depuis d'usage commun, présentent de grands avantages pour la conservation des boissons : ils suppriment tout risque d'évaporation ; leur transparence permet de vérifier le contenu sans transvasement ; leur force de résistance supporte la pression des vins mousseux, des bières et des eaux gazeuses ; enfin ils permettent de fractionner la consommation sans exposer une masse de liquide à des dérangements quotidiens. Des bouchons de liège, précieux par leur élasticité, servent à clore hermétiquement les bouteilles. Les anciens employaient aussi le liège pour fermer leurs amphores, mais par simple occlusion, sans compression, et en recouvrant ce tampon de poix (2). On sait aujourd'hui tailler régulièrement les bouchons et les forcer par des procédés mécaniques. La petite invention des tire-bouchons marque la date où prévalut l'usage de clore les flacons de verre avec des bouchons forcés. On n'en connaît, dit H. Havard, ni un exemplaire ni une mention antérieurs au XVIIe siècle (3).

Afin de soustraire les boissons fermentées aux variations de température, principale cause des fermentations irrégulières, on tient généralement les liquides dans des caves

(1) *Journal de L'Estoile*, t. I, p. 238.

(2) Corticem adstrictum pice dimovebit
Amphoræ...
(Horace, *Odes*, III, 8).

(3) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, art. TIRE-BOUCHON.

creusées en terre ou voûtées. Les admirables travaux de Pasteur ont fait connaître les méthodes de traitement (*pastorisation*) les plus efficaces pour mettre les vins et les bières à l'abri des altérations que leur font éprouver des ferments spéciaux. Un sel, découvert en 1889 par Y. Bang, l'*abrastol* (dérivé sulfoné du *naphtol*), possède de précieuses propriétés antiseptiques pour la conservation des boissons alcooliques. Il neutralise leurs ferments et prévient leur acidification. Ces découvertes sont, pour la production vinicole et surtout pour les brasseries, seules organisées industriellement, un inestimable bienfait.

CHAPITRE V

RÉSULTATS GÉNÉRAUX DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les divers modes de conservation dont nous venons de parler, sans cesse accrus, perfectionnés et plus largement appliqués, donnent toute latitude pour sauvegarder et utiliser au mieux les éléments de subsistance. Malgré l'inégalité de leur production, ces ressources si altérables, préservées par d'ingénieux artifices, demeurent disponibles en tous lieux et en tout temps. L'excédent d'une saison suffit à l'entretien de l'année entière, et les gains de chaque région peuvent se répartir dans tous les pays. Sans ces abondantes réserves, les populations civilisées ne trouveraient pas à subsister, car elles vivent surtout d'aliments conservés, et plus elles en prolongent la jouissance, mieux leur sécurité est garantie. La meilleure part de la confiance avec laquelle nous envisageons l'avenir tient à la certitude de pouvoir compter sur des approvisionnements fixes. Dans ce but, le travail humain s'est appliqué sans relâche à produire davantage et à conserver mieux. Le progrès est sensible d'âge en âge aux stades successifs de la civilisation.

Pour les peuples restés dans un état voisin de la sauvagerie originelle, un repas n'est assuré que lorsqu'on vient de faire une quête ou une chasse fructueuse. Toute recherche vaine, toute rencontre qui n'aboutit pas à une victoire, exposent le chasseur à des jeûnes prolongés. Aux incertitudes de la poursuite et de la défaite du gibier se

joignent les variations périodiques ou accidentelles de son abondance. Il suffit que la tribu traverse un territoire pauvre ou une saison défavorable pour courir le risque d'être anéantie. Ce genre de vie n'est donc qu'une suite d'aventures, et ceux qui le mènent sont souvent réduits aux plus pénibles extrémités. Des privations fréquentes leur donnent une aptitude singulière à supporter de longues abstinences, sauf à engloutir, quand l'occasion se présente, des quantités invraisemblables d'aliments. Ce que les sauvages admirent le plus, chez les civilisés, c'est la certitude de pouvoir apaiser chaque jour leur faim. Le plus grand des bienfaits de la civilisation est assurément d'avoir mis à portée de quiconque travaille et gagne sa vie la possibilité de faire ses deux repas quotidiens.

Quoique la subsistance des peuples pasteurs soit moins précaire que celle des peuples chasseurs, puisqu'ils ont dans leurs bêtes domestiques une réserve de proies toujours sous la main, ils ne sont pas à l'abri de la famine, parce que c'est assez, pour réduire à rien leurs ressources, d'une sécheresse qui affame les troupeaux ou d'une épizootie qui les décime. La cause des migrations des nomades tient à la difficulté de trouver à vivre sur place, et c'est la perpétuelle menace de la faim qui, les chassant de station en station, leur impose, malgré ses dangers, une existence errante où domine toujours l'imprévu de l'avenir.

Les nations agricoles, mieux garanties par les larges approvisionnements que fournissent les récoltes, ont aussi parfois à subir des disettes désastreuses, parce que leurs ressources sont subordonnées à la plus inconstante des influences, celle des accidents locaux de la météorologie. Depuis le temps où Joseph interprétait avec une prévoyante sagacité le songe des vaches grasses et des vaches maigres, l'histoire relate presque à chaque page d'effroyables fa-

mines chez les peuples qui vivent principalement des produits de l'agriculture. Les annalistes du moyen âge en mentionnent dix au x[e] siècle, vingt-six au xi[e]. D'après M. Farr, qui a dressé une liste des famines en Angleterre, la moyenne de leur retour, aux xi[e], xii[e] et xiii[e] siècles, était d'environ quatorze ans (1). En France, du xi[e] au xviii[e] siècle, on relève soixante-quatre grandes famines, compliquées de jacqueries et suivies d'une lamentable mortalité. Au milieu même de ce siècle-ci, on estime que la disette de 1847, la dernière qu'ait subie l'Europe, n'a pas fait moins d'un million de victimes. De nos jours encore, la Chine, l'Inde, la Russie, régions exclusivement agricoles, traversent par intervalles de cruelles famines.

Seuls, les peuples parvenus à l'état industriel et commercial n'ont plus à redouter de fléaux pareils. La famélique Irlande, toujours en proie à la disette, à côté de la plantureuse Angleterre, entretenue dans l'abondance, montre combien la condition d'un peuple borné aux récoltes de son agriculture diffère de celle d'un peuple enrichi par l'industrie et qui, en déficit régulier d'éléments de subsistance, vit largement de ses échanges (2). L'accroissement continu de la production dans le monde, la diversité des ressources qui ne manquent jamais partout à la fois, qui même compensent avec une régularité frappante, en Europe et en Amérique, le déficit de l'une par l'excédent de l'autre, des procédés améliorés de conservation, enfin les relations d'un commerce universel, rendent les famines désormais impossibles chez les peuples civilisés. Les disettes même sont rares. Il ne peut plus y avoir que

(1) *Journal of the statistical Society*, t. IX, pp. 159-163.
(2) En 1893, la somme d'aliments importés dans la Grande-Bretagne pour servir à la consommation, s'est élevée à 152 millions de liv. st., ou 3,800 millions de fr.

des crises de subsistances, par degrés atténuées, et, si mauvaise que soit la récolte dans une région donnée, à peine y voit-on augmenter le prix du pain de quelques centimes. Tout se nivelle, et un prix moyen, pour les choses les plus nécessaires à la vie, tend à s'établir partout avec une fixité qui est la meilleure garantie du bien-être général.

Ainsi, tandis qu'à l'origine, dans l'ordre de la nature, rien n'était plus commun que des êtres humains en proie aux tortures de la faim et exposés à périr d'inanition, alors même que ce danger a persisté, durant l'âge historique, jusqu'à une époque peu ancienne (1), rien ne tend à devenir plus rare, dans l'ordre de la civilisation, qu'un malheureux succombant à cet affreux supplice. La vie, réduite à une question de subsistances, devient pour tous de plus en plus assurée et facile. Les populations s'accroissent sans que l'abondance diminue et, malgré le nombre des copartageants, le bien-vivre va toujours en augmentant.

(1) L'auteur de l'*Apocalypse* met encore la famine au premier rang des causes de mort, avant la guerre, la maladie et les attaques des bêtes féroces (*Apocalypse,* VI, 8).

LIVRE III

PRÉPARATION DES ALIMENTS. HISTOIRE DE LA CUISINE

« Ingeniosa gula est. »
(Pétrone, *Satyricon*, 119.)

CHAPITRE PREMIER

UTILITÉ GÉNÉRALE DE L'ART CULINAIRE

La plupart des substances alimentaires, dans l'état où la nature nous les livre, sont trop imparfaites pour se prêter sans inconvénients à une consommation directe. Leur crudité serait souvent répugnante ou malsaine; la dureté de plusieurs défierait la mastication; d'autres rebutent l'appétit par une fadeur insipide ou une saveur désagréable; quelques-unes même blessent la vue par leur aspect ou l'odorat par leurs émanations. Beaucoup d'aliments, ingérés sans préparation, imposent des digestions laborieuses qui fatiguent l'organisme. Enfin, comme leur composition, presque toujours insuffisante, présente rarement la réunion, dans une juste mesure, des éléments nécessaires à la réfection totale, elle oblige, soit de subir la pénurie des

uns, soit de consommer les autres avec excès, et astreint à manger trop pour être assez mal nourri.

Les produits naturels dont nous vivons ne représentaient donc qu'une sorte de matière première, moins utile qu'utilisable, et, pour en tirer parti, il fallait leur faire subir des transformations diverses, afin de les adapter aux exigences de l'organisme. Il y avait par conséquent à créer une industrie spéciale, qui sût modifier comme il convenait les aliments bruts, corriger leurs défauts, ajouter à leurs qualités, les combiner en vue de les compléter les uns par les autres, en un mot les amener à la condition physique, chimique et physiologique la plus favorable au travail de la nutrition. Tel est le but de l'art culinaire. A la suite d'expériences chaque jour renouvelées, portant sur le détail entier de ce qui se mange dans tous les pays, la civilisation a recueilli les meilleurs procédés pour apprêter les aliments, et trouvé le moyen de bien nourrir les populations avec des ressources généralement défectueuses.

Dans le principe, l'homme, réduit aux indications de l'instinct, devait consommer en nature, comme tous les animaux, les aliments qui pouvaient tenter son appétit et qui étaient en conformité avec ses organes. Ce fonds alimentaire, composé de fruits sauvages et de petites proies, fut avidement exploité, durant l'état de nature, par le régime de la cueillette et de la quête. Pressée par le besoin, la brute humaine dévorait sur l'heure, sans apprêt d'aucune sorte, ce qu'elle avait chance de rencontrer. Comme le hasard était son pourvoyeur, la faim était son cuisinier. L'urgente nécessité de se repaître assaisonnait ces mets grossiers et empêchait d'en sentir les inconvénients ou le dégoût. Les mains étaient propres à les saisir, les dents à les couper et à les broyer, l'estomac à les digérer. Enfin,

en raison de leur diversité même, ces substances, qui variaient à chaque repas, pouvaient subvenir aux besoins de l'organisme. Un régime aussi simple n'exigeait pas d'industrie, et les singes, qui le continuent, s'en passent très bien.

Il n'en fut plus de même quand, ces ressources restreintes ne suffisant plus à des populations accrues, on dut en chercher ailleurs de plus abondantes. On réussit à se les procurer par les grandes industries de la chasse, de la pêche, puis de l'élevage pastoral et enfin de l'agriculture. Mais, ces nouveaux fonds de subsistance, gains d'artifices raisonnés, se trouvèrent de moins en moins appropriés aux exigences de l'organisme, et il devint nécessaire de les adapter à ses besoins. Ainsi, la chair des grands animaux, les céréales et la plupart des légumes, n'étaient pas naturellement en rapport avec des aptitudes physiologiques constituées sous l'influence d'un régime différent, et l'on ne put utiliser ces ressources nouvelles qu'à condition de les modifier profondément. Il est clair, en effet, qu'en adoptant de la sorte tantôt le genre de vie des espèces carnivores, tantôt celui des espèces phytophages, l'homme ne pouvait pas pratiquer ces modes opposés d'alimentation avec l'extrême simplicité que comporte chez les animaux une organisation particulière. Il n'avait ni les fortes canines des carnassiers pour déchirer la viande crue, ni le solide gésier des granivores pour broyer des semences dures, ni les multiples estomacs des herbivores pour ruminer une pâture herbacée. Le même appareil ne pouvait pas opérer des digestions qui auraient eu besoin d'être tour à tour rapides et lentes, de s'accomplir à l'aide de tels ou tels réactifs, suivant la nature des aliments absorbés. Alors que les intestins du lion n'ont que trois fois sa longueur, ceux du mouton mesurent vingt-huit fois la sienne.

Ceux de l'homme, dans le rapport de sept à un, lui interdisaient donc de se nourrir de viande crue comme le premier, ou d'herbages verts comme le second. Il devait imaginer des artifices pour traiter industriellement ces substances et les accommoder aux convenances de son type moyen, car, sans élaboration préalable, ces inappréciables ressources, dont vit maintenant le genre humain, auraient été presque sans emploi.

Dans cet ordre de recherches, où il sortait des voies de l'instinct, il a déployé une fertilité d'expédients et une sagacité de combinaisons qui feraient honneur à son génie, si une telle application de l'intelligence n'était généralement tenue pour inférieure et peu digne d'attention. Mais c'est un préjugé déraisonnable de mettre au dernier rang l'art de subvenir au premier de nos besoins. La cuisine devrait être la plus estimée des industries, puisqu'elle est la plus utile. Elle a été trop longtemps méconnue et avilie. Aucune religion, sauf en Chine (1), n'a daigné faire révéler par quelque divinité secourable des connaissances si précieuses; aucune philosophie n'en a compris l'importance; les historiens nous laissent obstinément ignorer cet aspect du progrès humain, et les moralistes, à force de signaler les dangers, volontairement courus, que ses raffinements créent à notre sensualité, en viennent à ne plus voir ce que la cuisine a de nécessaire. Néanmoins, comme les plus farouches, après avoir, au nom du rigorisme, proscrit de savants apprêts, ne laissent pas d'en prendre leur part, et préfèrent même communément les bonnes choses aux

(1) Les Chinois, qu'on accuse à tort d'être athées, ont un dieu de la cuisine, patron des ménagères, Tsao-Koun, dont la fête est pieusement célébrée le troisième jour du huitième mois. C'est un des dieux domestiques les plus vénérés. Son culte semble avoir été à l'origine celui du feu et du foyer (V. A. Réville, *Histoire des religions*, t. III, p. 596).

mauvaises, le monde aime mieux suivre leur exemple que leurs préceptes, et les produits honnis de cet art déclaré néfaste continuent d'être universellement recherchés.

Il est peu philosophique de prétendre expliquer par une dépravation d'instinct et des tendances vicieuses un usage aussi général que la préparation des aliments. Loin qu'elle soit une corruption de la nature, elle est conforme à son ordre et évolue dans le même sens. Ce que cherche la cuisine, en effet, par tant d'ingénieuses pratiques, c'est à rendre les aliments plus substantiels, plus sapides, plus agréables au goût, d'une digestion et d'une assimilation aisées. Or la nature avait précédé l'art dans cette voie, et le détail de la fonction nutritive montre, dans ce qu'on pourrait appeler la cuisine physiologique, des effets analogues à ceux que produisent nos combinaisons raisonnées. Nous triturons sous la meule, nous divisons à l'aide du hachoir ou du couteau, les matières trop dures pour être mâchées, comme les dents coupent, lacèrent ou broient les aliments qui se laissent entamer par elles. La coction au feu anticipe sur celle que la chaleur de l'estomac fait subir aux substances ingérées. Nos assaisonnements variés rappellent les modifications que les aliments éprouvent, dans le cours de la digestion, sous l'influence de la salive, du suc gastrique, du suc pancréatique et de la bile, la première opérant la conversion des fécules en glycose, le second dissolvant les principes azotés ou albuminoïdes, les derniers émulsionnant les matières grasses qui, rendues miscibles à l'eau, sont plus facilement absorbées. Nos préparations complexes associent les divers matériaux de la nutrition comme la nature les mêle et les réunit dans le sang, le lait et les œufs, afin de réaliser l'aliment normal, capable de suffire à lui seul aux besoins multiples de l'organisme. La cuisine trie et rejette ce qui ne contribue-

rait pas à une réparation effective, comme la nature élimine, par voie excrétoire, les résidus sans emploi de la nutrition. Elle facilite le travail des organes en ne leur livrant que des substances déjà à demi digérées. Enfin, les condiments dont elle relève les mets pour les rendre plus appétissants, stimuler des organes paresseux et faire concourir les forces nerveuses à l'œuvre réparatrice, imitent encore la nature, qui nous sollicite par un vif attrait aux jouissances de la réfection, et l'on ne pourrait reprocher à la cuisine d'être voluptueuse sans accuser la nature d'avoir été corruptrice en nous excitant à la fois par la souffrance de la faim et par le plaisir de la satisfaction. L'industrie culinaire est donc en accord logique avec l'ordre des finalités naturelles, et tout en elle vise à rendre la nutrition aussi facile, intégrale et parfaite que possible. C'est une sorte de digestion préalable, accomplie en dehors de nos organes, une fonction préparatoire venant au secours de celles dont est chargé l'appareil physiologique et suppléant à leur insuffisance. « L'art, dit Bacon, c'est l'homme ajouté à la nature. »

La cuisine est assurément l'industrie la plus ancienne, aucune autre n'étant aussi nécessaire. Les premiers efforts de la raison durent s'appliquer à la préparation des aliments, car, dès qu'on eut trouvé quelques artifices pour se procurer des moyens de subsistance, il fallut s'ingénier pour les apprêter. Les inventions de ce genre vinrent aussitôt après celle des armes de chasse et la conquête des grandes proies. Il n'y a point de sauvages, si dénués qu'ils soient de civilisation, qui ne connaissent des pratiques élémentaires de cuisine. On pourrait donc placer là le point de départ des progrès de notre race et l'éveil initial de la raison. Le moment où l'homme, ces-

sant de tout consommer en nature, s'élève à quelques essais de préparation culinaire, marque dans son histoire une date décisive. De frugivore ou d'insectivore comme les singes, il devient omnivore, non plus par nécessité, mais par choix. Dès lors, il va pouvoir étendre indéfiniment son exploitation des ressources alimentaires et les toutes accommoder à ses besoins. Mieux qu'aucun autre fait général, l'établissement de l'industrie culinaire serait propre à caractériser le début de l'évolution qui fit passer l'espèce humaine de la condition animale à un état supérieur et lui ouvrit une carrière de progrès indéfinis. Le physiologiste irlandais Graves a défini l'homme « un animal cuisinier ». C'est encore une façon de dire qu'il est raisonnable, et cela suffirait à nous distinguer des autres bêtes.

CHAPITRE II

CONDITIONS ET MODES D'APPRÊT

Toutes les modifications que la cuisine fait subir aux aliments, pour répondre aux exigences de la nutrition, se ramènent à trois opérations essentielles : cuire les substances afin de corriger par l'action de la chaleur ce que leurs propriétés physiques ou chimiques ont de défectueux ; les associer dans des combinaisons harmonieuses en vue d'une réfection plus complète ; enfin les assaisonner pour les rendre plus savoureuses et faciliter le travail de la digestion.

La cuisson est le plus simple et le plus généralement usité des modes d'apprêt. Ses applications ont eu, pour l'industrie culinaire, une importance si grande que, dans la plupart des langues, *cuisine* dérive de *cuire* (1). Il nous est maintenant difficile de concevoir qu'une pratique aussi universelle ait jamais pu être ignorée. Pourtant, comme le feu est une découverte de la raison, il faut admettre une phase primitive où l'homme, ne sachant pas encore allumer et entretenir un foyer, devait forcément, comme les animaux ses pairs, consommer tous ses aliments dans leur crudité naturelle. Mais, dès qu'il connut le moyen de produire la chaleur, il s'en servit pour expérimenter quelques préparations de mets. Cet emploi spécial du feu

(1) V. Pictet, *Origines indo-européennes*, t. II, pp. 257, 258.

remonte sans doute à l'origine même du régime de la chasse, car les chairs dures et coriaces des animaux auraient été difficiles à manger sans la modification que leur fait subir l'action thermique. A peine signale-t-on, à titre d'anomalie, l'usage de la viande crue chez quelques peuples anciens ou modernes, toujours à un bas degré de sauvagerie. Les Aryas de l'Inde védique appelaient *âma-ad*, *kravya-ad*, comme les Grecs ὠμοφάγοι, κρεωφάγοι, ceux dont le genre de vie présentait cette singularité. Les *Esquimaux* de nos jours, qui se donnent à eux-mêmes le nom d'*Innuït* (hommes), ont reçu des peuples voisins celui d'*Eskimantsik*, qui a prévalu et qui signifie « mangeur de chair crue ». Le nom des *Samoyèdes* a le même sens. Les Abyssins se délectent à manger le *brondou* national, fait de viande hachée mais non cuite. Ce goût pour la viande crue est si exceptionnel maintenant qu'il nous semble dépravé.

Dans les régions où manquent les combustibles, on a supplée à la cuisson par d'autres artifices. Les Kalmouks russes débitent la viande en lanières qu'ils mettent sur le dos d'un cheval en les recouvrant de la selle. Ils font ensuite un temps de galop qui a pour effet de les macérer. En deux ou trois heures, l'appétit est venu et le rôti cuit à point (1). Un autre expédient consiste à attendre que la viande soit attendrie par un commencement de décomposition. Les Cafres de Natal sont friands de viande fortement faisandée et la désignent par le mot d'*oubomi* qui, employé au figuré, a pris le sens général de plaisir délicieux (2).

(1) Moynet, *le Volga*, dans *Tour du monde*, 1867, 1er semestre, p. 92.

(2) Lorsque les missionnaires anglais voulurent, dans leur traduction des *Évangiles* en langue bantou, exprimer l'idée de béatitude céleste, ils ne trouvèrent pas de meilleur terme que celui d'*oubomi*, et, d'après les textes cités par l'évêque Collenso, on y put lire : « En lui était la viande pourrie, et la viande pourrie

En général, la cuisson ajoute à la valeur alimentaire des substances, à leur salubrité et à leur goût. Elle donne plus de consistance à la chair des animaux, dissout les sucs gélatineux, coagule l'albumine, désagrège les fibres et fait pénétrer les condiments dans la masse. L'ébullition fournit le moyen d'extraire le suc des viandes trop dures pour être mâchées et la gélatine des os. Les légumes cuits sont plus tendres et plus digestibles. La chaleur fait éclater les téguments qui enveloppent les grains de fécule dans les substances amylacées, et, par suite, l'homme, les carnivores même, les digèrent parfaitement, ce qu'ils ne pourraient faire s'ils absorbaient les grains crus. Le chien et le chat, par exemple, se nourrissent très bien de pain, tandis qu'ils ne sauraient vivre de blé en nature. Le lapin, qui refuse la viande crue en gros morceaux, l'accepte et la digère si on la lui présente en menus fragments ou cuite. En outre, la coction neutralise les germes infectieux des aliments et leurs principes nocifs. Elle détruit dans les viandes les œufs d'entozoaires et les larves de trichines dont elles sont parfois infestées. L'ingestion habituelle de viande crue fait que les Abyssins sont presque tous atteints du tœnia et doivent prendre réglementairement chaque mois une décoction de *kousso* pour s'en délivrer (1). La trichinose, assez fréquente en Allemagne, où l'on mange beaucoup de charcuteries mal cuites, est presque sans exemple en France où la chair de porc est assainie par la cuisson. Le manioc, une des principales ressources de l'Amérique du Sud, est un poison violent à l'état cru, parce que cette racine contient de l'acide cyanhydrique ; mais, comme ce principe toxique

était la lumière des hommes... » ou bien encore : « Elle est étroite la porte, il est étroit le chemin qui conduisent à la viande pourrie. » (V. *Anthropological Review*, juillet 1866.)

(1) *Tour du monde*, 1889, t. II, p. 135.

est très volatil, la chaleur le fait évaporer et rend l'aliment salubre. Enfin, il suffit de griller une foule de substances pour leur communiquer une saveur franche et développer des aromes agréables. Les viandes rôties ou grillées, les légumes sautés ou frits, sont beaucoup plus savoureux. Une légère torréfaction donne tout leur prix au parfum du café, à celui du cacao, etc. Ces avantages de la cuisson l'ont fait étendre à la presque totalité des substances alimentaires, car il se trouva qu'elle convenait à la plupart. Nous ne consommons plus guère que des mets cuits, et il n'en paraît que par exception sur nos tables qui aient gardé leur crudité naturelle.

On expose de diverses façons les aliments à l'action de la chaleur. Le grillage ou rôtissage au contact direct du feu, l'étuvée, l'ébullition et la friture constituent les principaux modes de cuisson. Chacun d'eux a ses avantages et des applications spéciales. Le grillage à la flamme ou sur des charbons ardents était le procédé le plus simple, puisqu'il n'exigeait aucun artifice, et dut être mis le premier en usage. On fit de même cuire sous la cendre des fruits ou des tubercules féculents. Ainsi préparées, les substances sont moins aqueuses et plus succulentes, mais risquent de se trouver desséchées, brûlées par un coup de feu et en partie perdues. La cuisson à l'étuvée, en vase clos ou au four, s'accomplit d'une façon plus régulière, conserve aux aliments tous leurs sucs, se prête à des mélanges et facilite la digestion. L'ébullition dans l'eau soumet à une chaleur modérée les substances les plus altérables et les attendrit en les humectant ; mais, par cela même, elle enlève leurs parties solubles et les élave. Enfin, la friture au moyen de corps gras (graisse, beurre, huiles), susceptibles de s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau, saisit les aliments,

les rissole sans les brûler aux parois des vases et prévient la caramélisation ; mais elle communique parfois aux substances une âcreté empyreumatique.

Pour opérer méthodiquement ces divers modes de cuisson, il a fallu construire un matériel culinaire qui, perfectionné avec le temps, est devenu très complexe. La batterie de cuisine des peuples sauvages est souvent si rudimentaire qu'elle se réduit à rien. En Australie, les indigènes se contentent de passer à la flamme, en les tenant par la queue, les poissons et les lézards qu'ils ont capturés, et les dévorent à belles dents, carbonisés d'un côté, crus de l'autre. Ailleurs, les chairs saignantes des proies sont étendues sur un lit de braise et se mangent, inégalement cuites, salies de cendres et de charbon. Déjà plus raffinés, les Polynésiens creusent un trou dans le sol, y mettent enveloppée de feuilles la bête qu'ils veulent apprêter pour leur repas, la recouvrent de cailloux et de terre, puis allument sur le tout un grand feu, en se recommandant à la Providence. Les naturels de Taïti cuisaient ainsi les cochons et les chiens qui composaient le plat le plus estimé de leurs festins. Ce procédé primitif était naguère encore usité chez les pâtres de la Sardaigne (1).

La broche, dont un bâton pointu a dû fournir le premier modèle, le gril, la marmite, le chaudron, la bouilloire, la casserole, la poêle à frire, le pot de terre, sont de petites inventions qui procurèrent de grandes facilités pour opérer la cuisson des mets avec moins d'incertitude et plus de propreté. Nous serions aujourd'hui fort en peine de nous en passer, comme on dut si longtemps le faire, avant l'âge des métaux usuels et la fabrication des poteries réfractaires. A la fin du dernier siècle, les Assiniboines de l'Amérique du

(1) La Marmora, *Voyage en Sardaigne*, t. I, p. 244.

Nord et les peuplades de la Sibérie ne connaissaient encore que des vases de cuir et s'en servaient pour échauffer l'eau. La peau de l'animal, fraîchement tué, était utilisée comme récipient, et l'on y faisait bouillir la viande à l'aide de pierres rougies au feu. Cette pratique de sauvages existait même chez les habitants des îles Hébrides au XVIe siècle (1). D'autres peuples, comme les Shoshonies d'Amérique (2), se servaient, pour mettre l'eau en ébullition, de paniers-marmites, sortes de corbeilles assez serrées pour retenir l'eau, ou enduites d'argile, artifice qui nous reporte aux premiers essais de poterie. Le progrès de la cuisine ne date réellement que de la fabrication de vases allant au feu. Suivant les besoins et les ressources, l'industrie a diversifié la matière, la forme, les dimensions et la commodité de ces récipients. On les a faits successivement en terre, en bronze, en cuivre, en fonte et plus récemment en fer battu (3). Le cuivre est avantageux pour la confection des ustensiles de cuisine, à cause de son aptitude à transmettre la chaleur ; mais il peut, par la formation du vert-de-gris, communiquer aux aliments des propriétés toxiques. L'étamage, qui prévient ce danger, est une invention gauloise (4). On a trouvé de nos jours le moyen d'émailler la fonte et le fer, avantage précieux pour une foule de récipients.

L'outillage culinaire des anciens ne différait pas beaucoup du nôtre, en ce qui concerne les ustensiles les plus simples. Dans les représentations de cuisine des Égyptiens, la marmite est souvent figurée. Homère mentionne les

(1) Buchanan, *Rerum Scoticarum historia*, 1528.
(2) Domenech, *Voyage pittoresque dans les déserts du nouveau monde*, p. 464.
(3) Le fer battu date du milieu du XVIIIe siècle. Le privilège du roi pour le fabriquer en France est de 1747.
(4) Pline, *Hist. nat.*, XX, 48.

chaudrons et les trépieds. Les fouilles d'Herculanum et de Pompéi ont mis au jour un matériel assez complet dont disposaient les Italo-Grecs. On y a recueilli des ustensiles très variés, la plupart en bronze, tels que grils, lèchefrites, tourtières, coquilles à pâtisserie, pots, marmites, chaudières, etc. Dans une épigramme de l'*Anthologie*, un cuisinier consacre à Vulcain, son patron, « des couteaux tranchants qui ont coupé le cou à bien des bêtes..., une passoire à mille trous, un trépied, pont jeté sur le feu, un gril pour les viandes, l'écumoire qui soulève le dessus de la graisse, une fourchette aux doigts de fer... (1) » Un autre offre à la Gourmandise « des marmites ventrues de Larisse, des pots, une coupe large et profonde..., une cuiller de bois à remuer la purée », et prie subsidiairement la déesse qu'il invoque de faire en sorte que son maître ne connaisse jamais la tempérance (2). Des fragments de poètes comiques, cités par Athénée, mentionnent le mortier, la lardoire, des brochettes, une râpe à fromage, le rouleau, des hachoirs, etc. (3)

Avec l'invention des cheminées, la crémaillère remplaça l'antique trépied. Elle a joué longtemps dans les cuisines un rôle capital. C'est le premier objet que désignent les inventaires au moyen âge. Cet ustensile précieux et comme sacré était le symbole de l'installation domestique, d'où l'expression proverbiale « pendre la crémaillère », quoique l'emploi des fourneaux l'ait en partie mise hors d'usage, sauf dans les ménages rustiques. — Jusqu'au XVIe siècle, les broches à rôtir les viandes durent être tournées à la main par des marmitons, tâche digne de figurer parmi les supplices infernaux. A la fin du XVe siècle,

(1) *Epigrammes votives*, 101.
(2) *Ibid.*, 305, 306.
(3) *Deipnosophistes, passim.*

on chargea de cette fonction des chiens enfermés dans un tambour qu'ils mettaient en mouvement. Bientôt après parurent les tournebroches mécaniques, imités des horloges à poids et dont Richelet marque la date vers 1620 (1). On y a joint des cheminées à réflecteurs où les Anglais de nos jours rôtissent avec une précision savante le roast-beef national. Les anciens avaient des fourneaux très simples, les uns construits en briques et assez semblables à nos potagers, les autres mobiles, qu'on portait dehors quand on voulait s'en servir (2). Nos fourneaux dits *économiques* parce qu'ils épargnent à la fois de la peine et de la dépense, sont d'origine récente. On les trouve mentionnés dès la fin du XVIII[e] siècle ; ils se sont beaucoup répandus dans le courant du XIX[e].

La cuisine se borna longtemps à cuire les aliments sans les mêler ; mais cela ne pouvait suffire, car la cuisson ne répond qu'à un des besoins de la réfection. Si elle rend les substances plus savoureuses, plus salubres et plus digestibles, elle ne change rien à leur composition, presque toujours insuffisante. La plupart des aliments, si l'on se bornait à un seul, nourriraient mal parce qu'ils ne contiennent pas tous les matériaux nécessaires. Il fallait donc les combiner, les associer dans des amalgames, les compléter les uns par les autres et les rendre, par leur union, aussi nutritifs que possible.

Le but à poursuivre était la constitution d'une sorte d'aliment normal comparable, par sa richesse, à ceux dont la nature nous a donné le modèle dans ses productions les plus complexes, particulièrement celles qui sont destinées

(1) Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, au mot TOURNEBROCHE.
(2) Rich., *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*, au mot FOCULUS.

à nourrir de jeunes êtres, comme les semences des plantes, les œufs des ovipares, le lait des mammifères, et, plus généralement encore, le sang des vertébrés. Là, les éléments plastiques et les éléments calorificateurs s'allient dans la juste proportion qu'exigent les besoins de l'organisme. L'art culinaire devait tendre à un résultat pareil et s'efforcer d'offrir, dans chaque repas ou même dans un mets unique, l'aliment complet qui serait tenu de comprendre: 1° des matériaux assimilables (albumine, fibrine, etc.); 2° des matériaux propres à dégager de la chaleur (tels que les fécules, les corps gras, le sucre); 3° enfin, des matériaux inorganiques (eau, sels). Si l'on prend comme terme de comparaison le lait de femme, qui suffit à l'alimentation de l'enfant, on voit que, sur 1,000 grammes, il en contient 890 d'eau, 94 d'éléments calorifiques (beurre, 20,13; lactine, 73,60); 14 d'éléments plastiques (caséine) et 2 de sels.

Mais, pour opérer d'utiles mélanges, il fallait disposer de ressources très variées et, pendant la longue durée des phases chasseresse et pastorale, le régime, presque entièrement animal, ne se prêtait guère aux combinaisons de mets. La cuisine ne fut en situation d'effectuer des amalgames intelligents que lorsqu'aux viandes, à la graisse et au laitage du cycle antérieur, la période agricole vint joindre les œufs, les légumes, les céréales, l'huile, le sucre, etc. Une fois en possession de ces éléments divers, l'industrie culinaire tenta de les associer, réalisa d'heureuses synthèses et entra dans une ère vraiment progressive. L'expérience fit reconnaître les mélanges les plus favorables, et le temps en perfectionna par degrés la théorie. La science a révélé de nos jours les raisons profondes de ces associations de substances, adoptées par l'usage avec un instinct très sûr, et a formulé les lois qu'il faut suivre pour les accomplir méthodiquement. C'est là une des pratiques les plus im-

portantes de la cuisine, celle qui améliore le mieux la préparation des aliments sans la rendre dangereuse. Nous ne consommons plus guère maintenant, dans nos repas, que des mets composés. Il est rare que nous nous contentions d'un aliment simple, quelque excellent qu'il puisse être. Nous mêlons continuellement des viandes et des légumes, des semences de céréales ou de légumineuses, des œufs, du lait, des fécules, etc. Les corps gras s'unissent à tout et sont la base de nos accommodements. Le sucre entre dans une foule de mets. L'art du cuisinier combine toutes ces ressources afin de subvenir dans les meilleures conditions d'économie et de plénitude aux multiples besoins de la nutrition. Nos mets les plus communs, nos repas les mieux ordonnés, sont le résultat de ces opportunes alliances. Ainsi nos soupes et potages, nos ragoûts, nos viandes rôties, accompagnés de légumes ou de salades et consommés avec du pain, constituent un ensemble qui laisse peu à désirer. Les mélanges de ce genre sont partout usités. La seule différence, qui ne doit pas faire illusion, c'est que les classes populaires, souvent réduites à un seul plat, y confondent toutes leurs ressources, comme dans la classique *olla podrida* de l'Espagne, tandis que les gens riches les font paraître séparées et successivement sur leurs tables. La sensualité y trouve mieux son compte par la variété des saveurs distinctes ; mais, au point de vue de la réfection, le résultat est le même.

Enfin, il était nécessaire d'assaisonner les substances alibiles, souvent fades ou insipides, en vue de les rendre appétissantes, flatteuses au goût et capables de stimuler les forces nerveuses qui concourent au travail de la digestion. Dans ce but, on a recherché des produits doués de saveurs prononcées et excitantes qu'ils communiquent aux ali-

ments. Mais, ici, le succès même avait ses périls, parce qu'en flattant les sens on courait le risque de les séduire, de prendre le plaisir pour guide au lieu du besoin, et de porter, par l'attrait de la volupté, les hommes à de funestes excès. Aussi est-ce contre cet artifice perfide que les moralistes de tous les temps ont protesté avec le plus d'énergie. Cependant, si l'on apprécie l'utilité réelle des choses sans s'arrêter à l'abus que nous en faisons et qu'il dépend de nous d'éviter, il faut reconnaître que cette pratique, universellement goûtée, offre de grands avantages et qu'elle est même indispensable en beaucoup de cas.

Lorsque, en se civilisant d'âge en âge, les hommes abandonnèrent les ressources chétives, mais extrêmement variées de la quête et de la cueillette pour celles de la chasse, déjà plus restreintes, quoique la liste des grands gibiers soit fort étendue, puis la multitude des proies sauvages pour quelques espèces propagées à l'état domestique; lorsque enfin l'agriculteur dut vivre sur de larges approvisionnements d'une ou deux sortes de grains, l'alimentation manqua de plus en plus de la variété nécessaire, et l'on ressentit le dégoût d'une fastidieuse uniformité. On chercha donc à diversifier les saveurs, puisqu'on ne pouvait changer les substances, et l'on s'efforça de relever, au moyen de condiments, la monotonie d'un ordinaire invariable. Des productions naturelles, presque sans valeur comme aliment, mais fortement excitantes, furent alors utilisées à titre d'adjuvants de la nutrition. Il suffisait d'en mêler, même à faible dose, aux aliments insipides de chaque jour pour faire illusion aux sens, donner du ton aux organes et réveiller un appétit languissant. Dans les régions de l'Asie où, à raison des facilités de sa culture, le riz constitue la base du régime quotidien, ce n'a pas été trop des plus violentes épices pour en masquer la

fadeur et rendre un peu d'énergie à des estomacs débilités.

L'emploi des condiments caractérise une troisième phase dans l'histoire de la cuisine, période brillante durant laquelle sa pratique est devenue un art raffiné. C'est seulement depuis lors que le monde civilisé a pu connaître une cuisine voluptueuse, provoquante, dont les progrès se mesurent aux développements de la gourmandise dans les mœurs publiques. Après les gloutons des premiers âges, sont venus les gourmets du dernier. Aux affamés qui ne demandaient qu'à se repaître ont succédé les délicats qui se piquent de savoir manger.

Le sel et le sucre, condiments les plus usités, se mêlent à une foule d'aliments, mais s'excluent l'un l'autre, car leurs fonctions sont différentes et leurs saveurs incompatibles. Le sel se combine mieux avec les aliments plastiques, dont il favorise l'assimilation, tandis que le sucre s'unit de préférence aux aliments carbonés, dont il augmente le pouvoir de calorification.

Quoique le sel soit le plus ancien des condiments et semble avoir servi de type à tous les autres, comme l'indique le sens général des termes que l'étymologie lui rattache (*sauce*, de *salsum*, salé, *salade*, *saumure*, etc.), son usage est resté, jusqu'à l'époque moderne, propre aux nations policées de l'ancien monde. L'extraction du sel et sa diffusion par le commerce marquent en effet un niveau de civilisation où des peuples tels que les Mexicains, les Péruviens, les Nègres de l'Afrique centrale, n'avaient pas su s'élever, et cela suffit pour classer leur cuisine à un rang très inférieur. Concurremment avec le sel, on emploie les épices de l'Inde, connues en Europe depuis le IVe siècle avant notre ère et surtout recherchées au moyen âge, le piment, importé d'Amérique, la moutarde, le vinaigre, enfin diverses sortes d'aromates. Au XVIIe siècle, l'usage était

encore de porter sur soi des épices pour s'en servir à table ou en offrir à l'occasion. Un personnage de Regnard, qualifié de « docteur en soupers »,

Porte cuisine en poche et poivre concassé (1).

On mit ensuite sur la table, à portée des convives, les principaux condiments, le sel, le poivre, la moutarde, l'huile et le vinaigre. Le *vinaigrier* n'est mentionné dans les inventaires qu'à la fin du XVI[e] siècle. L'*huilier* parut bientôt après (2).

Pourvue de ces ressources, l'industrie culinaire dispose d'une multitude de saveurs franches pour modifier à son gré le goût des aliments. Elle sait ainsi corriger l'acidité des uns, l'amertume ou l'âpreté des autres, la fadeur du plus grand nombre. Par suite, l'habileté des cuisiniers a pu se donner carrière, et nos matériaux, assez simples de subsistance, se prêtent à une extrême variété d'accommodements.

Nous ne pouvons en aborder le détail, qui nous mènerait trop loin. Disons seulement quelques mots d'assaisonnements qu'on peut appeler historiques, en raison de la célébrité que leur ont donnée les auteurs de divers âges. Les gourmets grecs et romains recherchaient avec passion le *garum*, fait de laitances de maquereaux confites dans de la saumure et délayées ensuite dans de l'huile et du vin doux. Il devait avoir quelque analogie avec l'*anchoy's sauce* des Anglais ou, selon l'hypothèse de Brillat-Savarin, avec le *soy* de l'Inde, qui est aussi une saumure. Pline dit que le *garum* se vendait à Rome au prix des parfums les plus rares, 1,000 sesterces le conge (265 francs les 3 litres 1/2) (3).

(1) *Le Joueur* (1696), A. IV, sc. IX.
(2) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, t. II, pp. 1243, 1244.
(3) *Hist. nat.*, XXXI, 8.

Les anciens faisaient également très grand cas du *sylphium* et du *laser*, dont la composition est incertaine.

Au moyen âge, le goût des sauces devint général. Toutes les viandes, qu'elles fussent rôties, grillées ou bouillies, ne paraissaient guère sur la table qu'avec une sauce appropriée, de sorte que la cuisine se composait presque entièrement de ragoûts. A Paris, la communauté des *saulciers* date du XIIIe siècle. Leurs produits se débitaient dans les rues (1). Un règlement de 1450 autorise les épiciers à vendre « saulces comme *canneline*, *saulce vert*, *saulce rappée*, *saulce chaude*, *saulce à composte*, *moutarde* et autres saulces ». Le livre de cuisine de Taillevent (XIVe siècle) énumère dix-sept sauces dont plusieurs (le saupiquet, la sauce verte, la sauce Robert) sont encore en usage de nos jours. Platine, postérieur d'un demi-siècle, en ajoute onze nouvelles. Rabelais célèbre avec enthousiasme « la saulce Robert, tant salubre et nécessaire aux connils roustiz, canars, porc frais, œufs pochés, merluz sallés et mille aultres telles viandes (2) ». La sauce *à la Béchameil*, inventée par le marquis de ce nom, date du XVIIe siècle ; la *mahonnaise* ou *mayonnaise* rappelle le duc de Richelieu et la prise de Port-Mahon. La sauce *à la maître d'hôtel* ne remonte aussi qu'au siècle dernier (3).

Le triple mode d'apprêt qui consiste à cuire les aliments, à les combiner et à les assaisonner, a été successivement appliqué à la presque totalité des substances, et celles que nous mangeons sans y rien changer sont maintenant très peu nombreuses. Avant de paraître sur nos tables, la plupart des mets ont subi des élaborations plus ou moins

(1) Villeneuve, *Crieries de Paris*.
(2) *Pantagruel*, IV, 40.
(3) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. II, p. 259.

étendues qui modifient leur état physique, augmentent leur valeur nutritive et parfois transforment entièrement leur saveur. Il serait aisé d'indiquer, dans notre régime actuel, la part d'artifices qui revient aux divers âges de la civilisation. Les produits que nous consommons en nature, comme les fruits, des salades, des hors-d'œuvre (radis), les huîtres et divers autres coquillages... nous reportent à la phase initiale où tout se dévorait cru. Les viandes rôties ou grillées sont un legs de l'antique sauvagerie. Les préparations du laitage appartiennent au cycle pastoral. Les légumes, les céréales, le pain, les œufs, datent de la phase agricole. Enfin l'âge industriel et commercial a répandu des ressources recueillies dans le monde entier et donné de grandes facilités pour assaisonner les mets. Ainsi toutes les générations humaines ont travaillé à notre bien-être, et l'histoire des progrès culinaires est pour ainsi dire résumée dans chacun de nos repas.

Passons rapidement en revue les principaux modes d'apprêt des aliments usuels.

La manière la plus simple et la plus expéditive d'apprêter les viandes était de les faire rôtir ou griller, selon la coutume universelle des peuples sauvages. La *Genèse* ne mentionne pas d'autre mode de cuisson. Au temps de l'*Exode*, les Hébreux préparaient l'agneau pascal en le faisant rôtir (1) ; mais, à l'époque des Rois, ils le faisaient aussi cuire au pot (2). Pourtant Fleury affirme qu'il n'est jamais question chez eux de sauces ni de ragoûts (3). Les Grecs des temps héroïques vivaient dans la même ignorance des préparations complexes. Platon remarque, dans sa *République*, qu'Homère ne parle ni de viandes bouillies

(1) *Exode*, XII, 18.
(2) *Rois*, I, II, 13.
(3) *Mœurs des Israélites*.

ni de ragoûts, mais seulement de viandes rôties, « apprêt commode, ajoute-t-il, pour des gens de guerre à qui il est bien plus aisé de faire cuire immédiatement leur viande au feu que de traîner après soi une batterie de cuisine (1) ».

L'usage commun des viandes bouillies doit être postérieur à celui des viandes rôties, puisqu'il exigeait des récipients allant au feu et qu'on n'a su en faire de commodes que durant l'âge des métaux. D'après le rôle important que la marmite joue, dès le temps de l'ancien empire, dans les représentations funèbres, on peut croire que les Égyptiens aimaient fort les viandes accommodées en ragoûts. L'origine des soupes est extrêmement reculée. Les Aryas primitifs semblent en avoir connu la préparation, car le terme qui s'y rapporte se retrouve dans plusieurs des langues parlées par leurs descendants (2). Mais les Hébreux n'ont jamais connu ce mets, et les Grecs ainsi que les Romains l'avaient si bien oublié qu'ils manquaient même de mots pour le désigner. Les Gaulois au contraire devaient faire une consommation habituelle de soupes, et il ressort d'un passage d'Athénée qu'ils mangeaient une partie de leurs viandes bouillies (3). Les mentions de ce mets national sont fréquentes au moyen âge. Nos aïeux étaient, comme dit Rabelais, « beaux mangeurs de souppes », et nous appelons d'après eux *souper* le repas où figure cet aliment essentiel. De même le *potager* a pris son nom des légumes que l'on y cultive et dont les principaux sont destinés au potage. La préparation de ce mets

(1) *Lois*, II.

(2) Sanscrit *sûpâ*, scandinave *sup*, armoricain *souben*, anglo-saxon *sop*, polonais *supa*, etc. En sanscrit, *supakara*, cuisinier, signifie *faiseur de soupes* (V. Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 314).

(3) *Deipnosophistes*, IV, 3.

est des plus diverses. Grégoire de Tours raconte que, invité par Chilpéric, le roi lui fit servir un potage fait de volaille et de pois chiches, que l'évêque refusa comme ennemi des délices (1). Les poèmes des XII[e] et XIII[e] siècles parlent de plusieurs sortes de potages, au riz, à la purée, au lard, au gruau, à l'oignon, etc. (2) Taillevent décrit même une soupe à la moutarde. L'école de Salerne préconisait comme très salutaire une soupe au vin dite « soupe de perroquet ». On voit dans la *Chronique de Bertrand du Guesclin* que, lorsque le héros breton alla combattre l'Anglais Guillaume de Blancbourg qui l'avait défié, il avala pieusement, pour se concilier la faveur céleste, trois soupes au vin en l'honneur de la sainte trinité.

Le potage, tel que le comprennent les modernes, et dont la base consiste en bouillon bien préparé, est un aliment complet, salubre et de facile digestion, où se trouvent unis l'arome et la saveur des viandes, des légumes, des fécules ou des pâtes, de l'eau et du sel, capable par conséquent de nourrir et de désaltérer à la fois. Ce mets, un des plus importants de la cuisine européenne, ouvre le principal de nos repas et souvent le compose tout entier, comme chez la plupart des travailleurs de la campagne. Naguère encore il était le fond invariable du régime militaire, et un hygiéniste pouvait écrire : « Le soldat français mange la soupe deux fois par jour et n'en est pas encore dégoûté après sept ans de service (3). »

Les mélanges de viandes hachées et de divers ingrédients remontent très haut. Dans la *Genèse*, Jéhovah interdit à Noé de manger la chair des animaux mêlée à leur sang (4).

(1) *Hist. ecclés. des Francs*, V, 19.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. II, pp. 229, 230.
(3) De la Porte, *Hygiène de la table*, 1870, p. 76.
(4) *Genèse*, IX, 4.

prohibition renouvelée par le *Lévitique* (1). Les Grecs du cycle héroïque avaient le goût de ces amalgames. Homère décrit la préparation d'une sorte de boudin, et l'on sait l'embarras comique de Boileau pour ennoblir ce mets trivial dont le réalisme lui paraissait incompatible avec la majesté de l'épopée. Par malheur, le texte, d'une précision désespérante, laisse peu de marge à l'idéalisation : « Voilà, dit Antinoüs, des tripes et des boyaux de chèvre, remplissons-les de sang et de graisse, et faisons-en le prix du vainqueur... Antinoüs lui présente (à Ulysse) un immense boudin plein de sang et de graisse...(2) » Les Romains avaient un goût prononcé pour ces mélanges désignés par l'expression générale de *farcire*. Un de leurs mets ainsi apprêtés explique une étymologie singulière : ils appelaient *porcus troianus* un porc farci de diverses viandes, par allusion au cheval de Troie. *Troia* prit alors par restriction le sens de *porc farci*, puis, grâce à sa terminaison féminine, reçut la signification spéciale de *truie*, qui du latin de cuisine a passé dans le français (3). Un autre terme latin pour indiquer un hachis, *insicia*, s'est conservé dans l'italien *salsiccia* (*salis insicia*, viande salée et hachée), d'où provient notre mot *saucisse*. — Les Chinois et la plupart des Orientaux font une grande consommation de viandes hachées. On attribue même à leur préférence générale pour les hachis, d'une assimilation aisée, la tendance à l'obésité, si commune parmi eux, et qui passe pour un signe de distinction, la marque d'un homme qui vit bien.

Les manières d'accommoder le laitage ne paraissent pas très anciennes, d'abord parce que l'aliment pouvait se consommer sans apprêt, ensuite parce que le sucre et les

(1) *Lévitique*, XVII, 10-14.
(2) *Odyssée*, XVIII.
(3) A. Darmesteter, *la Vie des mots*, p. 57.

condiments aromatiques faisaient défaut pour rendre agréables les combinaisons du lait avec d'autres substances. Nulle part la *Bible* ne parle d'aliments cuits dans du lait. Les Grecs et les Romains ne semblent pas avoir fait non plus usage de ces préparations. Dans la cuisine moderne, les mélanges du lait servent à composer une multitude d'entremets.

Les œufs, dont l'albumine liquide peut s'unir à tout et prend ensuite de la consistance par l'effet de la chaleur, se prêtent aux amalgames les plus divers. Mais leur emploi culinaire ne date que de l'époque, relativement récente, où ils sont devenus communs.

De même encore, les légumes, féculents ou herbacés, sont accommodés de mille façons, soit seuls, soit avec des viandes. Il suffit de citer la pomme de terre, dont l'admission dans les cuisines date d'un siècle à peine, pour faire concevoir le nombre infini d'apprêts qu'une substance si simple est susceptible de recevoir.

Enfin les fruits, cuits ou confits, ajoutent une ressource précieuse à la série des entremets.

L'ordre suivant lequel ces préparations si variées sont servies sur nos tables, a été réglé par une expérience séculaire et témoigne d'une science profonde ainsi que d'un art consommé. Nous inaugurons le repas par des mets aqueux comme nos potages, dont la digestibilité facile a pour effet d'apaiser la première faim et de préparer les voies. Viennent ensuite, sous le nom d'entrées, des plats dits de résistance, étuvées et ragoûts, mieux appropriés aux grands besoins que l'estomac éprouve de nourriture. Des viandes rôties, plus savoureuses, flanquées de légumes et de salade, composent un second service que suivent les entremets sucrés et que terminent les menues friandises

du dessert. Pour peu qu'on réfléchisse aux motifs qui ont fait adopter cette ordonnance, on y reconnaît une loi de gradation aussi heureusement observée que dans l'œuvre dramatique la mieux réussie, et qui consiste à passer du lourd au léger, du grave au doux.

Ainsi que nous, les anciens distribuaient leurs repas en plusieurs services ou *tables*. Les Grecs n'en distinguaient que deux (1), l'un composé du repas proprement dit, l'autre comprenant des fromages secs, des gâteaux salés, des fruits secs, etc., toutes choses excitant à boire (2). Le repas romain, plus complet, faisait se succéder trois services (3). La coutume était de commencer par des œufs, des laitues, des olives, etc., de continuer par les viandes et de terminer par des pâtisseries et des fruits (4). De là provenait l'expression usuelle des Latins : *Ab ovo usque ad mala*. Nous disons encore par tradition *ab ovo*, mais le plus souvent sans trop savoir à quoi cette locution se rapporte.

Si rationnelle que paraisse à la réflexion la suite graduée de nos services, les goûts sont tellement divers que nulle règle ne peut être assignée à cette esthétique des sensations. Dans un intérêt de tempérance, Celse aurait jugé préférable que l'on commençât par les fruits (5). Aux XIIe et XIIIe siècles, les médecins conseillaient de même de manger en premier lieu les fruits crus, afin de corriger ensuite leur frigidité par la chaleur des mets et des vins. Telle était encore, au XVIe siècle, l'opinion de Champier, qui recommande de débuter par les cerises, mûres, fraises,

(1) Πρῶται τράπεζαι, δεύτεραι τράπεζαι.
(2) V. *la Vie antique*, Grèce, p. 382.
(3) *Primæ, secundæ, tertiæ mensæ*.
(4) Horace, *Satires*, II, 2, 121 ; Cicéron, *Ad Atticum*, XIV, 6, 21.
(5) Celse, *De re medicâ*, I, 2.

prunes, pêches ou abricots. Quelques hygiénistes de nos jours, ne considérant que le but final de la réfection, se montrent indifférents sur l'ordre adopté. « L'usage, dit l'un d'eux, veut qu'après le potage on serve successivement les entrées, les rôtis, les légumes, les salades, pour terminer par le dessert. On suivrait l'ordre inverse, et l'on commencerait par la salade pour finir par la soupe, comme les matelots marseillais, que l'estomac n'en serait pas autrement ému (1). » Les repas chinois commencent par des fruits, des confitures, du thé, et s'achèvent, après une multitude de services, par le potage et une infusion de feuilles de chou (2). Mais ce sont là des hérésies gastronomiques. Sans les avoir formulées nulle part, le goût européen suit les lois d'une poétique plus raffinée.

(1) De La Porte, *Hygiène de la table*, p. 76. — Par un singulier caprice de grammairien, l'empereur Géta, quand il donnait des repas, avait, dit son biographe, « l'habitude de faire servir les mets suivant l'ordre des lettres de l'alphabet » (Spartien, *Géta*, 5).
(2) Erman, *Voyage de Berlin à la mer Glaciale*.

CHAPITRE III

HISTOIRE DE LA CUISINE

Nous ne pouvons aborder le détail des préparations sans nombre que la cuisine fait subir aux aliments. Il en est peu qu'elle n'apprête d'une foule de façons pour les adapter aux exigences de nos besoins ou aux caprices de notre sensualité. Chaque peuple et chaque époque ont eu leurs usages particuliers. La tradition a recueilli avec soin ce qui avait été trouvé de meilleur et travaille à réunir dans une vaste synthèse les plus heureux gains de tous les pays et de tous les siècles. Mais nous devons laisser aux traités spéciaux l'exposé technique des recettes en vogue et nous borner à un résumé sommaire des progrès généraux de la cuisine.

Parcourant les mêmes phases que la civilisation, dont elle est un élément essentiel, cette grande industrie a, comme elle, traversé de longues périodes de sauvagerie et de barbarie avant de constituer, chez les peuples policés, un art véritable s'épanouissant en de brillantes floraisons. On peut se faire idée de ce qu'était la cuisine pendant ce premier âge d'ignorance et de grossièreté par les pratiques rudimentaires, parfois répugnantes, encore en usage parmi les populations les moins avancées, ou même par la condition où vivaient les habitants du nouveau monde, alors que, avant l'arrivée des Européens, ils ne connaissaient ni la graisse, ni l'huile, ni le lait, ni le sel, ni le sucre, ni les épices, ni le pain, ni le vin... Au sortir de cette phase,

qui paraît s'être prolongée jusqu'à l'aurore des temps historiques, on vit enfin s'établir, avec des ressources plus étendues, une théorie régulière et des procédés rationnels pour la préparation des aliments. Les plus anciens peuples de l'Orient, parvenus à la vie civilisée, l'inaugurèrent par des festins et recherchèrent, avant tout autre, le luxe de la bonne chère.

Les Égyptiens, ces antiques initiateurs de la civilisation, se livrèrent, dès les premiers temps de leur histoire, à des recherches gastronomiques sur lesquelles les travaux des égyptologues ont fourni de curieuses indications. Vers la fin du nouvel empire, la cuisine égyptienne était savante et raffinée. Artaxerce-Ochus, roi des Perses, ayant vaincu et fait prisonnier un roi d'Égypte, celui-ci trouva que son vainqueur vivait bien mesquinement et lui fit apprêter par ses cuisiniers un repas à la mode de son pays : — « Que le ciel te confonde, dit Artaxerce, toi qui as abandonné de pareils soupers pour venir nous enlever nos repas si médiocres à tes yeux ! (1) » Ce n'est pas d'aujourd'hui que les peuples sensuels sont défaits par les peuples sobres.

Dans l'Inde, région fertile en condiments de haut goût, les Aryas ne tardèrent pas à développer l'industrie culinaire, encore bien primitive durant l'époque védique. Le *Ramayana* fait souvent mention de mets délicats, de viandes boucanées, de conserves, de pâtisseries, de sucreries et de friandises, toutes préparations qui attestent un art exercé, contre lequel les solitaires protestent en allant vivre, au fond des forêts, de racines et de fruits sauvages.

Les Hébreux de la phase patriarcale, tels que les dépeint la *Genèse*, vivaient avec une grande simplicité ; mais ces mœurs frugales se perdirent au temps des rois, surtout

(1) Athénée, *Deipnosophistes*.

sous le règne de Salomon, et le peuple d'Israël tomba dans des habitudes d'intempérance que les prophètes lui reprochent vivement (1). Isaïe accuse les gourmets de commencer dès le matin et de prolonger jusqu'au soir le repas qui, d'ordinaire, se prenait au milieu du jour (2).

Bien que la cuisine fût encore élémentaire chez les Grecs du cycle héroïque, comme il paraît par les descriptions des repas dans Homère, et quoique les rois de cet âge sussent au besoin les préparer de leurs propres mains (3), les fonctions de cuisinier constituaient déjà, dans les résidences des chefs, un office spécial. Les poursuivants de Pénélope, qui passent leur vie à banqueter, ont avec eux « deux écuyers habiles à donner des fêtes et à dresser des repas (4) ». Lors des guerres médiques, les Grecs apprirent à l'école des Perses le luxe contagieux de la bonne chère. Un récit d'Hérodote marque la date où cette initiation s'accomplit. Quand Pausanias eut vaincu les Perses à Platée, il se fit préparer, à la mode de leur pays, un repas somptueux par les cuisiniers de Mardonius, et, tout à côté, un repas très simple, à la spartiate ; puis il dit aux généraux assemblés et riant du contraste : « Conçoit-on la folie de ces Perses qui, ayant une si bonne table, venaient nous enlever celle-ci, qui est misérable ! (5) » C'était le mot d'Artaxerce retourné. Il a eu plusieurs fois l'occasion d'être redit. Plus rigoriste encore que Pausanias, Agésilas, étant en Asie, tint à offense de se voir offrir des mets délicats

(1) *Amos*, VI.
(2) *Isaïe*, V, 11.
(3) Achille fait lui-même la cuisine (*Iliade*, IX) ; Ulysse est présenté comme n'ayant pas d'égal pour découper les viandes et arranger un feu de cuisine.
(4) *Odyssée*, XVI.
(5) *Histoires*, IX, 81.

et les fit jeter aux Hilotes (1). Toutefois, Sparte seule continua de protester, par l'austère brouet de Lycurgue, contre l'invasion des mœurs asiatiques. Sans que l'on connaisse bien exactement la composition de ce mets célèbre où entraient de la viande hachée, du sang, du sel et du vinaigre, sa réputation même autorise à croire qu'il ne portait guère aux excès. « Les Lacédémoniens, raconte Plutarque, l'appréciaient au-dessus de toute chose... Curieux de manger de ce mets, un roi de Pont acheta un cuisinier spartiate et lui ordonna d'en apprêter un plat sans rien épargner... Mais il n'y eut pas plutôt touché que, saisi de dégoût, il le cracha. — « Sire, lui dit le cuisinier, pour que ce plat soit un régal, il faut avoir fait de la gymnastique lacédémonienne et s'être baigné dans l'Eurotas (2). »

Les autres cités helléniques se laissèrent vite corrompre par le goût de la bonne chère. Un fragment d'Épicharme, qui écrivait à Syracuse vers 470 avant notre ère, fait paraître au repas de noces d'Hébé plus de deux cents sortes de mets (3). Les Sybarites étaient renommés pour leurs recherches gastronomiques. Hérodote et Athénée parlent de l'un d'eux, Smindyride, qui, allant en Grèce, se fit suivre d'une troupe de mille cuisiniers (4). Ses compatriotes faisaient des festins les actes les plus importants de la vie. Afin d'avoir mieux le temps de se préparer, ils s'invitaient un an à l'avance, et ceux qui donnaient les meilleurs dîners, érigés en bienfaiteurs publics, étaient récompensés par le don de couronnes d'or. Les Thébains se signalèrent également par leur gourmandise : « A Thèbes, dit Polybe,

(1) Athénée, *Deipnos.*, XIV.
(2) Plutarque, *Vie de Lycurgue.*
(3) Athénée, *Deipnos.*, III, 85.
(4) *Histoires*, VI, 127; *Deipnos.*, XII, 40.

on laissait ses biens, non à ses enfants, mais à ses compagnons de table, à condition de les dépenser en orgies ; beaucoup avaient plus de festins à faire par mois que le mois n'avait de jours (1). »

Dès le v[e] siècle avant notre ère, Hippocrate sentait déjà le besoin de réagir contre les progrès inquiétants de la cuisine et conseillait les assaisonnements simples, demandant qu'on se bornât à rendre, par un accommodement nécessaire, les mets plus sains et plus nourrissants. Ces sages préceptes, renouvelés par Socrate et non moins inutilement, montrent que l'on connaissait l'abus. Du vivant même de Socrate, un philosophe cyrénaïque, Aristippe, mettait le fond de la sagesse à bien manger. Comme il enseignait aussi l'éloquence, les railleurs disaient qu'avec lui ses disciples ne perdaient pas tout à fait leur temps et attrapaient du moins de bons avis sur la cuisine (2). Amollis par la victoire, les Athéniens appliquèrent à l'art culinaire leur goût délicat et leurs facultés esthétiques. Le siècle de Périclès vit les mœurs se raffiner de plus en plus dans le sens de la gourmandise. Aristote lui-même en fournit la preuve en énumérant dans son *Éthique* vingt-cinq sortes de coulis (3), et cette complaisance du philosophe à parler cuisine était interprétée par l'historien Timée comme trahissant un peu de faiblesse sensuelle (4).

Le menu d'un repas, décrit dans *le Souper*, de Philoxène, et qu'Athénée nous a conservé, permet de se représenter ce qu'était la délicatesse des Grecs au IV[e] siècle : Dans une salle brillamment éclairée et ornée de couronnes de fleurs, on voit servir successivement des pâtisseries

(1) *Histoire générale*, XX, 4, 6 ; Athénée, *Deipnos.*, X, II.
(2) Athénée, *Deipnos.*, fragment d'Alexis.
(3) Aristote, *Éthique*, IX, 10.
(4) Polybe, *Hist. générale*, XII, 24.

légères pour aiguiser l'appétit, des anguilles grasses, un congre, une raie, des calmars et des seiches, un surmulet, des crevettes, un hachis en pâté, des daubes, un rôti de thon, des tétines de truies, une fressure de porc, des jambonneaux, des viandes d'agneau et de chevreau bouillies ou rôties, des lièvres, poulets, perdrix et ramiers; enfin, pour dessert, du miel jaune, du lait caillé et des tourtes au fromage (1).

Plusieurs cuisiniers grecs ont laissé un nom dans l'histoire, indice significatif de l'estime où l'on tenait ces artistes. Aux sept sages de l'ancienne Grèce, la Grèce dégénérée opposa une liste de sept cuisiniers célèbrés qui parurent les remplacer avec avantage. On citait parmi eux : Ægis de Rhodes, sans égal pour les fritures de poisson; Nérée de Chio, qui passait pour l'inventeur des potages; Lamprias, qui perfectionna la théorie des boudins ; Euthimus, incomparable pour accommoder les lentilles; Aristion, supérieur en ragoûts... Les Athéniens, curieux de chefs-d'œuvre inédits, accordèrent le droit de cité aux fils de Chérippe, pour le récompenser d'avoir découvert un nouveau plat. Un trait rapporté par Athénée montre de quoi l'on croyait les cuisiniers grecs capables et donnerait, s'il était exact, une haute idée de leur ingéniosité : Un roi de Bithynie ayant eu envie d'un petit poisson de mer qu'on ne pouvait se procurer, parce qu'on était à douze jours de marche de la côte, son cuisinier, Sotéride, habile homme, sut lui confectionner, avec une rave façonnée et apprêtée dans la perfection, un poisson sur l'aspect et le goût duquel le roi se méprit complètement. Le plus illustre de ces grands artistes fut Archestrate, qu'un des fils de Périclès honora de son amitié. Ce cuisinier poète, après avoir

(1) Athénée, *Deipnos.*, fragm. de Philoxène.

parcouru le monde pour comparer la cuisine des divers peuples, résuma son enquête gastronomique dans un poème, malheureusement perdu, dont chaque vers avait, dit-on, la valeur d'un précepte.

Les fragments qui nous sont parvenus de la comédie nouvelle (IVe et IIIe siècles) attestent l'importance prise par les cuisiniers dans la Grèce avilie. Le poète Alexis flagelle la gourmandise de ses contemporains : « Buvons à outrance et menons joyeuse vie, dit un de ses personnages ; rien de plus aimable que le ventre. Le ventre c'est ton père, le ventre c'est ta mère !.... Au jour marqué par les dieux, la mort mettra sur toi sa main de glace. Que te restera-t-il alors ? Ce que tu auras bu et mangé, rien de plus (1). »

Devenus à leur tour les maîtres du monde, les Romains oublièrent l'antique frugalité qui leur en avait assuré la conquête, alors que les chefs de maison vivaient, au dire de Pline, du même ordinaire que leurs esclaves. Dès le temps de Caton, les mœurs commençaient à se dépraver. En vain le rude censeur vantait à ses contemporains la mâle simplicité du vieux temps, et s'efforçait de les ramener à l'usage des ancêtres qui, « les jours de fête, se contentaient de deux plats (2) » ; il ne put les faire revenir au culte de la bouillie dont se nourrissaient leurs pères (3), et les descendants de ceux qu'avaient corrompus les cuisiniers grecs faits esclaves en Sicile, tombèrent, surtout à partir de l'époque de Sylla, dans ce que Montaigne appelle « des excès de gueule ». En vue de leur enseigner les délicatesses de l'art hellénique, Ennius traduisit le poème

(1) Athénée, *Deipnosophistes*.
(2) « Duobus ferculis epulabantur. » (Servius, *Ad. Æn.*, lib. I, v. 726.)
(3) Pline, *Hist. nat.*, XVIII, 8 et 19.

d'Archestrate. Citons, comme spécimen d'un grand repas romain, un siècle avant notre ère, le menu, conservé par Macrobe, de la *Cena pontificalis* offerte par Lentulus le jour où il fut institué flamine de Mars : — « Premier service : hérissons de mer, huîtres crues, palourdes et spondyles, grives, asperges, poule grasse sur un mélange d'huîtres et de palourdes, moules noires et blanches, spondyles, glycomarides, orties de mer, becfigues, rognons de chevreuil et de sanglier, volailles grasses enfarinées, becfigues, murex et pourpres. — Second service : tétines de truies, canards, sarcelles bouillies, lièvres, volailles rôties, crèmes et gâteaux picentins (1). » On y remarquera l'absence de potages, de poissons, de viande de boucherie, de légumes et de fruits.

Vers la fin de la république et sous les Césars, l'histoire romaine dégénère en une gigantesque orgie où le peuple-roi conserve, jusque dans son intempérance, une indélébile grandeur. Pour pouvoir recommencer sans cesse des repas qu'ils auraient voulu prolonger sans fin, ces insatiables gloutons adoptèrent l'ignoble procédé de la vomitation, que les Hébreux semblent n'avoir pas ignoré (2) et qu'un moraliste comme Cicéron n'ose pas réprouver, qu'il préconise même sous prétexte de faire honneur aux festins où l'on est convié (3). « On vomit pour manger, on mange pour vomir », dit Sénèque (4). Le satirique Lucilius s'écrie dans son indignation : « Vivez, gloutons ! Vivez, ventres ! (5) » Bientôt les cuisiniers, jadis les plus vils des

(1) Macrobe, *Saturnales*, III, 13.
(2) « Surge e medio, evome et refrigerabit te. » (*Ecclésiaste*, XXXI, 25.)
(3) *Ad Atticum*, XIII, 52.
(4) Vomunt ut edant, edunt ut vomant. » (*Consolatio ad Helviam*, 10.)
(5) Lucilius, fragm.

esclaves (1), furent érigés en fonctionnaires importants et, selon le mot de Pline, devinrent « les maîtres des maîtres du monde (2) ». Tel de ces artistes se louait à Rome quatre talents (25,000 fr.) par année. Antoine, voulant témoigner sa satisfaction à l'auteur d'un de ses festins, lui faisait don d'un hôtel à Magnésie (3). Auguste s'efforça vainement de ramener par son exemple les mœurs à plus de simplicité, ne voulant à ses repas que trois plats et toujours des mets communs. « Le luxe de la table, dit Tacite, se maintint avec fureur pendant cent ans, depuis la bataille d'Actium jusqu'à l'avènement de Galba. » Il raconte que, sous Tibère, une tentative faite pour arrêter le débordement des excès gastronomiques faillit amener une insurrection (4).

On est effrayé de ce que les Romains de ce temps, enrichis par le pillage du monde, dépensaient en recherches de sensualité. Pline rapporte que, sous Caligula, un personnage consulaire, Asinius Celer, paya un rouget 8,000 sesterces. « Cette prodigalité, ajoute-t-il, reporte la pensée sur ceux qui, dans leurs doléances sur le luxe, se plaignaient qu'un cuisinier coutât plus qu'un cheval. Mais aujourd'hui, un poisson coûte le prix d'un cuisinier, un cuisinier le prix d'un triomphe, et il n'y a pas d'esclave plus estimé que celui qui sait le mieux ruiner son maître (5). » Chacun des dîners de Lucullus, servi dans sa salle d'Apollon, revenait à 50,000 drachmes (environ 43,000 fr.) (6). On voit Héliogabale dépenser pour un souper 580,000 francs (7), et Ca-

(1) Tite-Live, *Annales*, XXXIX, 6.
(2) *Hist. nat.*, XXIV, 1.
(3) Plutarque, *Vie d'Antoine*.
(4) Tacite, *Annales*, III, 52-54.
(5) *Hist. nat.*, IX, 31.
(6) Plutarque, *Vie de Lucullus*.
(7) Lampride, *Héliogabale*, 27.

ligula près de 2 millions (1). » Vitellius, raconte Suétone, faisait régulièrement trois repas par jour et souvent quatre... Il suffisait à tout par l'habitude de vomir. Il s'invitait le même jour chez plusieurs personnes pour des heures différentes, et chacun de ces festins ne coûta jamais moins de 400,000 sesterces » (environ 77,500 francs) (2). Tacite affirme, d'après les budgets du temps, que, en huit mois de règne, ce monstrueux glouton mangea, au sens littéral du mot, la valeur de 900 millions de sesterces (180 millions de fr.) (3). Si ce prince, remarque Josèphe, avait vécu plus longtemps, les revenus publics n'auraient pas suffi à l'entretien de sa table ; il aurait dévoré l'empire. Rappelons enfin l'exemple d'Apicius. Cet effréné gastronome, après avoir dépensé en festins une fortune de 100 millions de sesterces (20 millions de fr.), jugea, quand il ne lui en resta plus que 10, qu'un gourmet qui se respecte ne pouvait vivre avec si peu, et se tua comme s'il eût été à la veille de mourir de faim (4).

Cependant, la cuisine de cet âge, malgré ses incroyables recherches et ses prodigieux raffinements, ne pouvait étaler qu'un luxe barbare, dont la somptuosité dissimulait mal l'absence de délicatesse. Carême, juge éclairé en ces matières, a porté sur elle cette sévère sentence : « La cuisine si renommée de la splendeur romaine était foncièrement mauvaise et atrocement lourde (5). » On le croit sans peine quand on réfléchit que les Romains ne faisaient un usage commun ni de nos meilleures viandes ni de nos plus fins légumes, qu'ils ignoraient le beurre et le sucre,

(1) 1,957,000 francs (Sénèque, *Consolation à Helvia*, 9).
(2) *Vitellius*, 13.
(3) *Histoires*, II, 95.
(4) Sénèque, *Consol. à Helvia*, 10 ; Dion Cassius, LVII, 19.
(5) Carême, *Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*.

enfin relevaient leurs affreux ragoûts de saumure, de rue et d'assa fœtida. Les raffinés avaient la naïveté d'attacher un prix extravagant à des mets dont tout le mérite consistait à être rares, comme ces plats *vitelliens* composés de cervelles de paons, de langues de phénicoptères, de foies de carrelets et de laitances de lamproies (1). Pline parle d'un plat dont l'acteur Æsopus se passa la fantaisie, moyennant 100,000 sesterces (20,000 fr.) : il se composait de divers oiseaux ayant parlé ou chanté, « cela, pour l'unique attrait de croire manger en eux une imitation de la voix humaine (2) ». Plus bizarre encore, « Héliogabale faisait servir à ses convives des pois brouillés avec des grains d'or, des lentilles avec des pierres précieuses, des fèves avec des morceaux d'ambre et du riz avec des perles (3) ». Il était facile de composer ainsi des mets à la fois exécrables et ruineux. Mais qui voudrait goûter maintenant à ces ridicules amalgames ? Un gourmet de nos jours ne se laisserait pas prendre deux fois aux festins de Lucullus, fussent-ils servis dans la salle d'Apollon. On raconte que M. et Mme Dacier, ayant eu, dans leur culte pour les anciens, la curiosité de se préparer un repas érudit, d'après les recettes indiquées par les auteurs, faillirent s'empoisonner doctement.

Lorsque la civilisation antique, épuisée par ses excès, périt, on pourrait dire d'indigestion, la cuisine sembla sur le point de disparaître comme industrie savante et redevint grossière avec les rudes conquérants de l'empire. « Leurs mets sont simples, dit Tacite des Germains ; des fruits sauvages, de la venaison ou du lait caillé, servis sans

(1) Suétone, *Vitellius*, 13.
(2) *Hist. nat.*, X, 72.
(3) Lampride, *Héliogabale*, 20.

apprêt, apaisent leur faim (1). » Sous de pareils maîtres, et lorsque, à la rusticité des mœurs barbares, s'ajoutèrent les rigueurs de l'ascétisme chrétien, l'art subit une longue éclipse. L'Europe, replongée dans des ténèbres gastronomiques, traversa, durant des siècles, une phase de rétrogradation plus que de progrès. Néanmoins, partout où quelques traditions s'étaient conservées, en Italie et en Gaule, on put observer des symptômes rassurants de renaissance. Sidoine Apollinaire, décrivant au ve siècle les festins de Théodoric II, roi des Visigoths, dit qu'on y voyait unies « l'élégance grecque et l'abondance gauloise ». Au VIIIe siècle, une certaine frugalité régnait à la cour de Charlemagne. Ce prince, rapporte Eginhard, se contentait, pour ses repas habituels, de quatre plats, outre le rôti (2). La cuisine, restée barbare pendant la première moitié du moyen âge, ne prit un nouvel essor qu'à partir des croisades, qui répandirent l'emploi des épices. Bientôt un goût raffiné se fait jour, et l'on voit reparaître les spécialistes habiles. Froissart, parlant d'un repas de son temps, dit qu'on y admirait « grant planté de metz si estranges et si desguisez qu'on ne les pouvoit deviser ».

On est assez exactement renseigné sur l'état de la cuisine à la fin du XIVe siècle par deux ouvrages du temps : le *Viandier* ou livre de cuisine, composé par Guillaume Tirel, dit Taillevent, *Maître queulx* du roi Charles V (3), et le *Menagier de Paris* (1393). Quoique Taillevent aime à décrire ses recettes et ses menus avec la fierté d'un artiste qui expose ses chefs-d'œuvre ou d'un général qui raconte ses victoires,

(1) *Germanie*, 22.
(2) *Vie de l'empereur Charles*, 24.
(3) Le *Viandier* de Taillevent, souvent reproduit et resté classique jusqu'au temps d'Henri IV, a été réédité récemment par le baron Pichon (Techener, 1892).

sa cuisine est à la fois grossière et compliquée : grossière en ce qu'elle ne distingue pas les morceaux délicats et sert tout confusément, compliquée par l'étrangeté des amalgames et l'abus des épices (1). L'usage était alors de servir sur d'immenses plats des monceaux de victuailles associées sans convenance. Ces plats composites portaient le nom de *mets* et représentaient souvent tout un service. Quant aux recettes indiquées, elles sont parfois « à faire dresser les cheveux sur la tête (2) ». Citons, de Taillevent, le menu du banquet de Monseigneur d'Étampes, que l'auteur lui-même prend soin de recommander comme un modèle de grand goût : — « Pour première assiette, chappons au brouet de canelle ; poules aux herbes, choulx nouveaux et puis la venaison. — Second mets : rost le meilleur ; paons au selereau ; pastez de chappons ; levrotz au vinaigre rosat et chappons au moust Jehan. — Tiers mets : perdrix à la trimolette ; pigeons à l'étuvée ; pastez de venaison ; gelées et leschées. — Quart mets : pour crême, pastez de poires, amandes toutes sucrées, noix et poires crues. »

Lorsque vint la renaissance, l'Italie, qui avait le mieux conservé les traditions de la cuisine antique, les répandit en Europe, avec les autres semences de civilisation. La France, qui n'avait eu jusque-là que des fricoteurs, emprunta quelques raffinements aux cuisiniers italiens, et fit un art de ce qui n'était qu'une profession. Rabelais décrit avec sa verve et son abondance accoutumées les interminables repas des *Gastrolâtres* (3). Deux traités qui parurent au milieu du XVIe siècle, *la Fleur de toute cui-*

(1) Il s'exerce à des préparations paradoxales, telles que le beurre rôti et les œufs à la broche (rendus solides par un mélange de farine, de sucre et de mie de pain).
(2) A. Franklin, *la Cuisine*, p. 50.
(3) *Pantagruel*, IV, 19 et 20.

sine (1), et *le Livre fort excellent en cuisine* (2), nous initient aux délicatesses des gourmets, et contiennent, comme les listes de Rabelais, des indications de mets plus étranges qu'appétissants. Montaigne nous dit que les cuisiniers en renom avaient un haut sentiment de leur importance et de la dignité de leur art. Ayant eu occasion de s'entretenir avec l'un d'eux, au service du cardinal Caraffa, « il m'a faict, rapporte-il, un discours de cette science de gueule, avecques une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand poinct de théologie : Il m'a déchifré une différence d'appétits : celuy qu'on a à jeun, qu'on a aprez le second et le tiers service ; les moyens tantost de luy plaire simplement, tantost de l'esveiller et picquer ; la police de ses saulces ; les qualitez des ingredients et leurs effects... Tout cela enflé de riches et magnifiques paroles, et celles mesme qu'on emploie à traicter du gouvernement d'un empire (3). »

Rien n'atteste plus clairement le progrès de la cuisine en France, du XIIIe au XVIIe siècle, que les tentatives, répétées presque à chaque règne, pour l'arrêter ou le réduire. Les ordonnances de nos rois abondent en règlements somptuaires édictés afin de réprimer le luxe croissant de la table, limiter le nombre des plats et fixer jusqu'à la composition des soupes. En 1294, Philippe le Bel interdit à tout sujet de se faire servir, pour un repas ordinaire, plus d'un mets et d'un entremets, et, pour les grands repas, plus de deux mets avec un potage au lard « sans fraude (4) ». On fraudait sans doute avec le règlement, car

(1) De P. Pidoux, 1540.
(2) Lyon, 1542; réimprimé à Paris, en 1570, sous le titre : *le Grand Cuisinier de toute cuisine*.
(3) *Essais*, I, 51.
(4) *Ordonnances des Rois de France*, I, p. 547, a. 1294.

la même prohibition est renouvelée sous Charles VI (1). Un édit de Charles IX (1563) défend de servir à la fois, dans un repas, « chair et poisson ». Il ne permet, pour les « nopces et festins », que trois services, y compris le dessert, de six plats au plus pour chacun, sous peine de 200 livres d'amende pour l'amphitryon, de 40 pour chaque convive, et de quinze jours de prison pour le cuisinier, menacé, en cas de récidive, d'être « fustigé et banny du lieu comme pernicieux à la chose publique (2) ». Mais cet édit eut besoin d'être confirmé en 1565, puis en 1566, 1567, 1572 et 1577, preuve redoublée de son inefficacité (3). Enfin, Louis XIII décide (1629) que, lorsqu'on ira manger chez le traiteur, on ne pourra pas dépenser au delà d'un écu par tête et que, si l'on régale chez soi, le dîner n'aura que trois services, chaque service qu'un rang de plats, et chaque plat que six pièces (4). Cela laissait encore quelque latitude, sans compter les interprétations complaisantes de la glose. Mais toutes ces ordonnances furent vaines, car on n'impose point par décret la frugalité à des dissolus, et il est moins facile de changer les mœurs que d'afficher un règlement. Louis XIII lui-même, médiocre réformateur, donnait un assez mauvais exemple en prenant un vif plaisir à pratiquer la cuisine de ses royales mains, inhabiles à tenir le sceptre. Ce gâte-sauce couronné était, dit-on, un pâtissier émérite et réussissait à merveille les omelettes, les œufs pochés et les confitures (5). Il savait aussi larder les fricandeaux en perfection. « On voyait, raconte Tallemant des Réaux, venir

(1) « Nemo audeat dare præter duo fercula cum potagio ».
(2) Fontanon, *Edits et ordonnances*, t. I, p. 319.
(3) Id., *ibid.*, pp. 943, 948, 949, 952, 955.
(4) Delamarre, *Traité de la police*, t. I, p. 432.
(5) *Journal d'Héroard*, t. II, pp. 161, 200, 243...

l'écuyer Georges avec de belles lardoires et de grandes longes de veau. Et, une fois, je ne sais qui vint dire que — « Sa Majesté lardoit ». — Voyez comme cela s'accorde bien ! (1) »

Le premier livre qui annonce la cuisine moderne est *le Cuisinier françois*, par Lavarenne, écuyer du marquis d'Uxelles (1651), ouvrage qui eut de nombreuses éditions. Les traités de ce genre ne tardèrent pas à se multiplier, indice du désir, devenu général, de bien vivre, et du développement de cet art. Citons *les Délices de la campagne*, de Bonnefons (1655) ; *le Cuisinier*, de Pierre David (1676) ; *l'Art de bien traiter*, de Robert (1674), etc. C'est toute une bibliographie spéciale qui va s'enrichissant jusqu'à nos jours (2). Néanmoins, malgré les splendeurs du règne de Louis XIV, le grand siècle du goût en littérature n'a pas été celui de l'excellence en fait de cuisine. Le roi qui servait de modèle à sa cour et à l'Europe était plus gourmand que gourmet, plus glouton que délicat. Son étonnante voracité mettait en extase le public admis à le voir fonctionner. La princesse Palatine dit l'avoir vu souvent, au cours d'un repas, « manger quatre pleines assiettes de soupes diverses, un faisan entier, une perdrix, une grande assiette de salade, deux grandes tranches de jambon, du mouton au jus et à l'ail, une assiette de pâtisseries, et puis encore des fruits et des œufs durs (3) ». « Il mangeait, dit-elle ailleurs, si prodigieusement et si solidement soir et matin, et si également encore, qu'on ne s'accoutumait point à le voir (4). »

Sous un roi doué d'un si bel appétit, l'art n'atteignit pas

(1) *Historiettes*, t. II, p. 75.
(2) On compte environ 400 traités modernes de l'art culinaire. Une encyclopédie chinoise, *Manuel du parfait cuisinier*, par Louman-ke, n'a pas moins de 320 volumes.
(3) *Lettres* de la princesse Palatine, 15 décembre 1718.
(4) *Ibid.*, 16 avril 1718.

à sa perfection, et la cuisine garda, jusqu'à la fin de son règne, un reste de grossièreté. La preuve ressort de la coutume persistante d'entasser sur un même plat toutes sortes de bêtes étonnées de s'y rencontrer, de servir des mets étrangement composés (1), et surtout de les relever par une profusion d'épices ou de parfums violents. La muscade (2), le musc et l'ambre, tenus pour aphrodisiaques, étaient prodigués sans ménagement, jusque dans les potages (3). On se servait même de suie pour saupoudrer certains mets (4)...

La vraie cuisine française, celle qui fait loi de nos jours et s'est imposée au monde civilisé, date non de Louis XIV, mais du régent. Celui-ci, fin gourmet et gastronome accompli, fut le véritable initiateur de l'évolution qui devait porter l'art à son apogée. Comme son aïeul Louis XIII, mais avec plus de goût et de succès, il ne dédaignait pas de mettre la main à l'œuvre, et Saint-Simon nous le montre, en compagnie de ses roués, apprêtant pour ses petits soupers « une chère exquise avec des ustensiles d'argent (5). »

L'exemple venu de si haut fut suivi avec enthousiasme durant tout le règne de Louis XV, et la cuisine connut enfin l'élégance qui jusqu'alors avait fait défaut. Aux galimafrées des siècles précédents succédèrent des plats plus simples et mieux apprêtés où chaque mets fut servi à part,

(1) Boileau, *Satire* III, 88-96.

(2) Aimez-vous la muscade? on en a mis partout.
(*Ibid.*, 119.)

(3) Lavarenne, *le Parfait Cuisinier*, pp. 131, 109, 260, etc. ; *la Muse royale* (25 juin 1657) célèbre

. . . . . les potages de prix
Où ne manque point l'ambre gris

(4) Lavarenne, *ibid.*, p. 104.

(5) Saint-Simon, *Mémoires*, Chéruel, A. 1716, t. VIII p. 348.

« avec le respect qui convient à une œuvre originale et consciencieuse (1) ». En 1739, deux jésuites, qui semblent avoir été des plus compétents sur la matière, les PP. Brumoy et Bougeant, écrivaient, pour l'édification des gourmets : « La science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et quintessencier des viandes, à en tirer des sucs nourrissants et légers, à les confondre de façon que rien ne domine et que tout se fasse sentir ; enfin, à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs, et à les rendre si homogènes que de leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un goût fin et piquant, et, si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis (2). » Mercier le reconnaît dans son *Tableau de Paris* : « On ne sait manger délicatement que depuis un demi-siècle. La délicieuse cuisine de Louis XV fut inconnue même à Louis XIV (3). »

Conçue d'après cette esthétique transcendante, dans un esprit philosophique conforme au génie de la nation, la cuisine française se répandit en Europe au même titre que notre langue, notre littérature, nos modes et notre législation. Si, en effet, l'on tient que la perfection de la cuisine n'est pas un des moindres indices d'une civilisation raffinée, nous avons, à cet égard, une prééminence reconnue. Ni la cuisine italienne, plus alambiquée que salubre, ni la cuisine anglaise, plus substantielle que délicate, ni surtout la cuisine allemande, d'une brutale lourdeur (4), ne peu-

(1) A. Franklin, *la Cuisine*, p. 205.

(2) *Préface* des *Dons de Comus*, par Fr. Marin, 1739.

(3) *Tableau de Paris*, ch. CCCLXXXIII.

(4) Un de ses chefs-d'œuvre porte le nom formidable de *Saucissenkartoffelbreisauerkrautkrantzwurst*. C'est un composé hétéroclite de saucisses, de boudins, de choucroute, de betteraves, de purée de pois, de boulettes de pommes de terres, de gelée de groseille et d'eau-de-vie !

vent entrer en compétition avec la cuisine française, rationnelle, et distinguée. Nos cuisiniers sont partout demandés, comme autrefois les cuisiniers grecs, en raison de leur habileté professionnelle et de la sûreté de leur goût. Le XIXe siècle a vu se produire en ce genre des maîtres illustres. Bornons-nous à citer Carême, auteur de nombreux ouvrages (1), et qui fut tour à tour chef d'office de Talleyrand, collaborateur utile de ses succès diplomatiques, puis attaché au service de l'empereur de Russie, du prince de Galles et de la maison Rotschild. De l'aveu d'Alexandre Ier, il apprit à manger aux Russes, qui, jusque-là, n'avaient su que se repaître.

De nos jours enfin, la cuisine, éclairée par la science et élevée à la dignité d'art, s'applique à concilier, dans un harmonieux accord, les prescriptions de l'hygiène et les délicatesses du goût. Élégante et saine, elle se spiritualise, pour ainsi dire, et se rapproche de l'idéal qui consiste à satisfaire, aussi pleinement et agréablement que possible, mais sans excès, le plus impérieux de nos besoins.

Parvenue à ce point où, quant à la théorie des apprêts, les seuls progrès à souhaiter seraient du côté de la simplicité, l'industrie culinaire doit principalement tendre à organiser ses travaux avec économie, afin de faire bénéficier le public des avantages qu'offre à la grande production le régime des manufactures. Alors seulement des aliments bien préparés pourront se répandre à bas prix dans la consommation commune. Une bonne cuisine est partout le privilège d'une infime minorité. Sans prétendre convier les masses aux raffinements des tables opulentes, on doit

(1) *Le Maître d'hôtel français*, *l'Art de la cuisine française*, *le Pâtissier royal*, *le Pâtissier pittoresque*, etc.

désirer pour elles une nourriture qui n'ait rien de répugnant ni d'insalubre. Or il s'en faut de beaucoup que le plus grand nombre dispose de mets convenablement apprêtés, et cela tient moins à l'insuffisance des ressources qu'au défaut d'organisation. La rareté d'un apprentissage régulier, l'ignorance des manipulations intelligentes et le manque d'ensemble dans la direction du travail, sont ce qui retarde le plus la vulgarisation de la bonne chère. Tant que la préparation des repas restera une fonction domestique, elle sera, pour la plupart des ménages, entravée par l'esprit de routine et vouée à la barbarie. Les exigences de la vie de famille, la diversité des goûts et le peu de durée de produits en général consommés sur l'heure, condamnaient plus qu'aucune autre l'industrie culinaire à la fragmentation par foyers. Tandis que la plupart des élaborations qu'ont à subir les matières premières se sont spécialisées hors de la famille et concentrées dans des ateliers, la préparation des mets continue d'être une tâche accomplie dans chaque intérieur. C'est l'occupation des femmes, comme autrefois de filer, de tisser, de tricoter et de coudre. Dans la haute antiquité, les reines même, sans croire compromettre leur dignité, faisaient fonction de cuisinières. On voit, par l'épisode de Thamar, que les filles du roi David faisaient la cuisine (1). Hérodote montre de même une reine de Macédoine apprêtant le repas des pâtres du domaine royal (2). Pendant tout le moyen âge et jusqu'au XVIIe siècle, les femmes titrées s'occupaient volontiers des menus détails de la cuisine (3), et la bourgeoisie a conservé plus tard encore ces habitudes patriar-

(1) *Rois*, II, XIII, 5-9.
(2) *Histoires*, VIII, 137.
(3) Mme de Maintenon, pseudo-reine de France, a laissé son nom à une manière, inventée par elle, d'apprêter les côtelettes en papillotte.

cales. Maintenant, dans les classes aisées, les maîtresses de maison désertent la cuisine, abandonnant la préparation dédaignée des mets à des titulaires qui ne sont plus dirigées ni surveillées. Mais les cordons-bleus sont rares, et trop de manipulatrices indignes mériteraient le jugement porté par le président Hénault sur la cuisinière de Mme Geoffrin, « qu'entre elle et la Brinvilliers il n'y avait de différence que l'intention ». L'atrabilaire Nietzsche a pu prétendre que la dégénérescence où semble tomber l'espèce humaine tient à la mauvaise cuisine que les femmes nous font manger.— Ainsi réduite à un service domestique, celle des industries qui occupe le personnel le plus nombreux, livre le plus de produits et grève de la plus lourde charge le budget des petits ménages, se trouve la plus arriérée quant aux conditions économiques et à la bonne exécution du travail.

Depuis environ un siècle, la cuisine tend, au moins dans les villes, à s'ériger en fabrication distincte, ce qui lui permet d'améliorer ses produits tout en réduisant ses frais généraux. Des sortes d'ateliers ou même d'usines culinaires se sont établis sur le double principe de la spécialisation du travail et de l'étendue des débouchés. Les hôtels, restaurants, cafés, maisons de comestibles, fourneaux populaires, etc., entrés hardiment dans cette voie, répondent à de nouveaux besoins et réalisent un progrès marqué au point de vue de la qualité des mets comme de la réduction des prix.

L'institution des restaurants, dont la date n'est pas ancienne, a déjà exercé une influence sensible sur les mœurs gastronomiques. La préparation et le service des repas dans des établissements ouverts au public doivent sans doute remonter haut dans l'histoire, quoiqu'on ne trouve aucune trace d'une industrie de ce genre chez les

peuples barbares, pour qui l'hospitalité gratuite est d'obligation à l'égard des étrangers. L'hospitalité rétribuée marque un niveau supérieur de civilisation et a dû s'exercer de tout temps dans les villes où affluèrent des voyageurs aisés. Mais, jusqu'à une époque voisine de nous, les industriels qui offraient le vivre et le couvert servaient à tous les convives le même repas, comme font encore les tables d'hôte. A Paris, aux *sauciers* et *oyers* (rôtisseurs d'oies), qui avaient des statuts dès le XIIIe siècle, se joignirent plus tard les *traiteurs*, réunis en communauté en 1599. Ensuite se fondèrent des cuisines où l'on débitait des *bouillons* appelés aussi *restaurants*, dont le nom servit à les désigner. Enfin parurent les *restaurateurs*, chez qui l'on put manger à toute heure sur une carte à choisir. Le premier établissement de ce genre fut ouvert à Paris, en 1765, par un nommé Boulanger (1), qui mérite d'être sauvé de l'oubli pour cette innovation. Le restaurant, dont la création revenait de droit à la France, initiatrice des progrès culinaires, réussit à résoudre le problème de la bonne chère à bon marché, et permet aux gourmets sans maison montée de faire à peu de frais des dîners de millionnaires. Ce type d'établissement s'est rapidement propagé, car partout on aime à bien vivre, autant qu'à dépenser peu. Consacrés d'abord à une clientèle de gens riches, les restaurants se démocratisent de plus en plus, mettant leurs avantages à portée de toutes les bourses (bouillons, marchands de vin, crèmeries, etc.). Comme indice de l'importance acquise par les restaurants dans les grandes villes, disons qu'à Paris l'enquête officielle de 1860 leur attribuait un chiffre annuel d'affaires s'élevant à 105 millions de francs (2).

Mentionnons enfin les *cuisines publiques*, établies

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. II, p. 235.
(2) *Statistique de l'industrie parisienne*, 1864.

récemment (1884) à Londres et dans quelques autres grandes cités ouvrières (Liverpool, Birmingham, etc.) d'après le système imaginé par le capitaine Wolf. Elles livrent à des prix moyens fixes, extrêmement réduits et pourtant rémunérateurs, des aliments achetés en gros aux meilleures conditions, apprêtés avec une grande économie de combustible et de main-d'œuvre, au moyen d'appareils méthodiquement construits et avec une propreté dont le public lui-même est juge, dans des cuisines closes par des glaces sans tain. On peut emporter les rations ou les consommer sur place. Il semble y avoir là le germe d'une réforme économique.

L'évolution qui convertira la préparation domestique des repas en industrie organisée et rendra la consommation collective n'est encore qu'à ses débuts ; mais l'avenir lui appartient. Le philosophe peut s'affliger du relâchement des liens qui unissaient les membres de la famille par la satisfaction partagée du principal de nos besoins, et considérer comme un péril social la prédominance d'habitudes communistes en ce qui concerne la réfection ; mais l'économiste et l'hygiéniste doivent se féliciter d'une transformation de la cuisine en grande industrie, car le résultat sera un accroissement de bien-être pour la masse des consommateurs.

LIVRE IV

HISTOIRE DE LA PANIFICATION

Le pain est, de tous les aliments usités dans le monde, celui dont la consommation est le plus étendue. Il justifie cette préférence par un ensemble d'incomparables qualités. Capable d'entretenir à lui seul les forces humaines, il peut être associé à la plupart des autres mets. Sa nature est si bien appropriée à nos organes qu'ils le digèrent sans fatigue et sans trouble. Il convient à tous les âges, à tous les climats, ne provoque pas aux excès et n'inspire jamais de dégoût. C'est l'aliment par excellence, « la moelle de l'homme », selon l'expression homérique. Depuis le jour où il fut connu, « gagner son pain » a été synonyme de gagner sa vie (1). Un hymne du *Rig-Véda* adresse à Indra cette prière si souvent répétée : « O Dieu, donne-moi mon pain de chaque jour ! (2) » L'oraison dominicale des chrétiens demande de même, avant toute chose, « le pain quotidien (3) ».

Les premiers peuples à qui fut communiqué le bienfait

(1) *Genèse*, III, 19.
(2) *Rig-Véda*, VI, 47, 10.
(3) *Saint Matthieu*, VI, 11.

de cette préparation l'accueillirent comme un don du ciel et en reportèrent par reconnaissance l'hommage à leurs dieux. Une sorte de vénération pieuse, attachée à ce produit, lui assigna un rôle dans les cérémonies du culte. Les religions de la phase agricole, plus douces et moins sanguinaires que celles de la phase pastorale, remplacèrent les sacrifices d'animaux par de pacifiques offrandes d'épis, de farine, ou de gâteaux (1), et firent de la consécration du pain le symbole de la communion avec Dieu du genre humain régénéré (2).

Voyons par quelle suite de progrès, accomplis durant un laps de plus de soixante siècles, on a découvert, perfectionné et répandu un aussi précieux aliment.

(1) On a fait dériver les termes *adorer*, *adoration*, de *ador*, nom latin de la farine d'épeautre, que les Romains offraient aux dieux (Nonnius Marcellus, *De proprietate sermonum*).

(2) La science des religions rattache à un même rite le sacrifice du *pain sacré*, dans l'ancien culte brahmanique, la *pâque* juive et l'*eucharistie* chrétienne.

CHAPITRE PREMIER

ORIGINES PREMIÈRES DE LA PANIFICATION

Les semences des céréales se recommandent par d'inappréciables avantages qui leur ont fait attribuer, dans l'alimentation des peuples civilisés, un rôle prépondérant. Faciles à propager dans tous les sols, sous tous les climats, et parcourant en quelques mois leur cycle de végétation, elles donnent, avec une régularité supérieure à celle de toute autre production, de copieuses récoltes, d'une conservation aisée, qui assurent le mieux l'avenir. Enfin, la composition même du grain, surtout celle du froment, en fait un aliment complet, où se trouvent réunies des substances plastiques pour la réparation des tissus, des substances hydro-carbonées, propres à la calorification, et des éléments minéraux que réclame l'ossification (1). Aussi la culture et la consommation des céréales ont-elles pris dans le monde une extension toujours croissante. La plus grande partie du genre humain vit de la fécondité de ces plantes nourricières, et l'ordre entier de la civilisation repose sur la multiplication d'un petit grain.

Mais l'emploi de cette ressource exigeait beaucoup d'artifice, car les semences desséchées des céréales, dures, coriaces, rebelles à la mastification et difficiles à digérer,

(1) Le froment contient 80 0/0 de substances féculentes ou sucrées, 17 0/0 d'éléments azotés, 1,5 0/0 de corps gras et 1,5 0/0 de sels minéraux.

n'auraient guère pu être consommées dans leur état naturel. Des préparations étaient nécessaires pour les transformer en un aliment tendre, savoureux et de facile digestion. Ce problème, un des plus complexes que l'industrie alimentaire ait dû se poser, mais d'un si grand intérêt par ses conséquences, a été résolu avec un succès complet, grâce à une longue suite de recherches et d'inventions.

Durant toute une période primitive, le grain des céréales ne put être consommé qu'en nature, sans modification d'aucune sorte. Là où ces diverses espèces de plantes croissaient spontanément, les troupeaux humains, réduits au régime de la cueillette, et sans cesse errants à la surface de la terre pour en dévorer les fruits, durent vite reconnaître la qualité nutritive de ces semences, malgré leur petitesse, comme savent très bien faire les singes qui dévastent les plantations. Mais il fallait consommer sans retard ce produit, rencontré par fortune, avant qu'il ne fût pillé par les animaux ou exposé à germer en tombant sur la terre humide. Il convient de dire qu'au moment où leur maturité s'achève, les grains des céréales, gonflés de sucs, souvent à demi laiteux, se laissent mâcher aisément, et il n'est personne qui, passant près d'un champ de blé, n'en ait mis par curiosité sous la dent pour en expérimenter le goût.

Il ne fut plus possible d'en user ainsi lorsque, ces plantes ayant été propagées par la culture, on voulut ne rien perdre de moissons qui avaient coûté de la peine. On en composa des réserves après avoir pris soin de les dessécher au soleil, car il suffisait de les tenir ensuite à couvert des intempéries pour en garder un approvisionnement jusqu'à la récolte suivante. Mais le grain, conservé de la sorte, ne se prêtait plus à une consommation directe. On

réussit à le rendre comestible par des modes d'apprêt, d'abord très simples, qui consistèrent à le soumettre soit à l'action du feu, soit à l'ébullition dans l'eau.

On dut constater de bonne heure qu'il suffisait de passer les épis à la flamme ou de torréfier légèrement les grains pour les faire éclater par le gonflement de la substance intérieure, les rendre moins résistants et ajouter à leur saveur des aromes spéciaux. Ce procédé, dont l'antiquité doit être immémoriale, car il n'est pas ignoré de populations sauvages, a persisté en divers lieux pendant tout le cours de la période historique. Le *Lévitique* ordonne de faire au Seigneur des offrandes d'épis grillés (1). Les Grecs (2) et les Romains (3) avaient coutume de torréfier leurs grains, particulièrement l'orge et le blé, avant de les réduire en farine, et Pline dit que cet usage, qui remontait au temps légendaire de Numa, était encore suivi au siècle d'Auguste. Virgile en fait l'objet d'une prescription dans ses *Géorgiques* (4). De même Varron : « C'est pendant l'hiver qu'on tire du grenier le blé destiné à la consommation domestique, qu'on doit torréfier pour le rendre propre à la panification (5). » Morison mentionne en Irlande, vers 1600, la coutume de brûler la paille d'avoine pour en retirer le grain et en faire des gâteaux (6). Les habitants des îles Canaries passent au feu les grains qu'ils veulent convertir en pain, pratique guanche, que les Espagnols ont conservée. En Sicile, les paysans mangent l'*ægilops*, sorte de blé sauvage, après avoir fait rôtir le grain en mettant le

(1) *Lévitique*, II, 14.
(2) *Lettres d'Alciphron*, III, 27.
(3) Pline, *Hist. nat.*, XVIII, 2, 14, 24.
(4) Nunc torrete igni fruges, nunc frangite saxo.
(*Géorg.*, I, 267.)
(5) *De re rusticâ*, I, 69.
(6) Tylor, *Civilisation primitive*, t. I, p. 50.

feu aux barbes des épis assemblés en bouquet (1). Au Thibet, l'usage] est encore de griller le blé avant de le moudre (2), et, en Amérique, les tribus indiennes, après avoir fait éclater au feu les grains de maïs, les mangent sans autre préparation.

Le grillage s'opérait directement; l'ébullition nécessitait des récipients appropriés. Lorsqu'on disposa de vases de terre ou de métal allant au feu, l'usage s'établit de consommer les céréales bouillies. Ce mode d'apprêt très simple, qui ramollissait le grain, le cuisait et permettait en outre quelques assaisonnements, semble avoir été commun dans les premiers temps du régime agricole. L'orge, que tout indique avoir été une des espèces les plus anciennement cultivées (3), dut en partie à la facilité d'une préparation pareille la préférence dont elle était l'objet. A l'époque des rois, les Hébreux se nourrissaient en partie d'orge cuite à l'eau. Le κυκεών des Grecs était un mets analogue, dont la tradition se maintint dans la légende de Cérès et les mystères d'Éleusis. Hippocrate a consacré un de ses livres à célébrer l'orge, dont on faisait des bouillies et des boissons. En Asie, le riz, qui alimente les populations de l'Inde, de la Chine, de l'Indo-Chine et du Japon, se consomme généralement bouilli. En Europe même, ce grain, peu propre à la panification, ne comporte guère, comme les semences des légumineuses, d'autre mode de préparation.

(1) Sestini, dans de Theis, *Glossaire botanique*.
(2) Prjévalsky, *Troisième Voyage en Asie centrale*, dans *Tour du monde*, 1887, t. I, p. 36.
(3) V. *Conquête du monde végétal*, pp. 110, 111.

CHAPITRE II

MOUTURE ET BLUTAGE

La consommation de grains simplement grillés ou bouillis n'était possible que pour les semences dont l'enveloppe, fine et peu adhérente, se laisse aisément détacher et livre la substance exempte de résidu désagréable. Tels sont l'orge et le riz. Mais ces céréales, si grand que soit leur prix, se classent à un rang inférieur comme valeur nutritive. Dans la famille plus riche des blés, la fécule est entourée d'une écorce résistante et avait besoin d'en être débarrassée pour entrer dans les usages. Cette pellicule coriace, rejetée d'ordinaire sous forme de son, avait en effet des inconvénients de plusieurs sortes. Inutile à la nutrition et traversant presque inaltérée l'organisme, elle nuit à la conservation des farines et à la qualité du pain, qu'elle rend bis et gluant. Il fallait donc l'éliminer, ce qui ne pouvait se faire qu'en broyant le blé afin d'enlever, par un triage ultérieur, les débris de l'enveloppe, pour ne retenir qu'une substance épurée. Mais la petitesse et la dureté des grains faisaient d'un semblable travail une des tâches les plus laborieuses que dussent aborder les forces humaines. Il fallut pourtant l'entreprendre, puis imaginer des combinaisons afin d'en diminuer la fatigue.

Les dents ont été les premières meules à moudre le grain (1). Mais on dut vite sentir leur insuffisance, car, à ce

(1) *Molaire* et *meule* dérivent également de *mola*.

rude exercice, on courait le risque d'être plutôt las que rassasié. Il devint donc nécessaire de chercher des modes plus efficaces de trituration. Un caillou tenu à la main servit d'abord à concasser le grain sur une pierre plate. Les Helvètes des cités lacustres écrasaient ainsi le blé au moyen de pierres rondes et polies dont on a découvert un certain nombre autour de leurs huttes. Lors de la conquête des îles Canaries, les Espagnols trouvèrent une méthode pareille en usage chez les Guanches. Ils l'adoptèrent, et leurs descendants préparent encore ainsi le *gofio*, sorte de pain fait de grain passé au four, broyé entre des pierres et conservé dans des peaux de chèvre (1). Les voyageurs signalent chez divers peuples, en Afrique et en Amérique, cette pratique rudimentaire du broyage à la main.

Mais, à concasser sur une pierre plate des grains secs et durs, le travail était défectueux et lent. On perdait en outre des parcelles projetées dans tous les sens. Un progrès qui dut se réaliser de lui-même, par l'usure et le creusement du support sous l'action prolongée du percuteur, conduisit à pulvériser le blé dans un mortier avec un pilon. Cet engin était usité en Italie chez les Étrusques et les Romains. « En Étrurie, dit Pline, on fait rôtir l'épi de *far*, puis on le pile à l'aide d'un pilon dont le bout est armé de fer et porte une étoile garnie de dents en forme de scie (2). » La plupart des termes qui, en latin, se rapportent à la mouture et à la boulangerie rappellent cette manière de piler le blé. Le même mot, *pistrinum*, désignait à la fois un moulin et une boulangerie. Les noms de *Piso* et de *Pilumnus* perpétuaient dans des familles patriciennes le souvenir de l'humble fonction de broyeur de grain exercée par quelque

(1) Vogt, *Leçons sur l'homme*, XIII, p. 502.
(2) *Hist. nat.*, XVIII, 23.

ancêtre (1). Cet usage persista longtemps après la découverte des moulins à bras ou à manège. Pline atteste qu'au premier siècle de notre ère, dans la majeure partie de l'Italie, on se servait encore du pilon pour convertir le blé en farine (2). La même coutume existait chez les Bretons (3) et se retrouve en Abyssinie, où l'on pile communément le grain dans des mortiers de bois ou de pierre (4).

Un procédé, sinon plus expéditif, du moins plus perfectible, consistait à écraser le grain sur une table de pierre avec un disque aplati ou un rouleau promené à la surface. Le moulin de Penchasteau, trouvé près de Nantes dans un tombeau antérieur à l'âge du bronze, et dont on voit un fac-similé au musée de Saint-Germain, se compose d'une pierre plate, creusée et polie, sur laquelle on faisait glisser un caillou rond ou rouler une pierre en forme de cylindre (5). Homère décrit un expédient analogue. Au Mexique, dans chaque ménage, les femmes écrasent sur une tablette de pierre, avec un rouleau de granit, le maïs bouilli dont elles font la *tortilla*, qui tient lieu de pain. Des dalles pareilles à broyer le grain sont en usage en Afrique depuis le Soudan jusqu'au Cap. Livingstone a constaté leur emploi dans la région du Zambèze et sur les bords du lac Nyanza (6). Au Sénégal, où les femmes indigènes ont pour principale occupation de moudre le grain nécessaire à la préparation du *couscoussou*, l'administration française a essayé d'introduire les moulins, en faisant valoir auprès

(1) Pline, *Hist. nat.*, XVIII, 3.
(2) Id., *ibid.*, XVIII, 23.
(3) Diodore de Sicile, *Biblioth. histor.*, V, 21.
(4) Hartmann, *les Peuples de l'Afrique*, p. 126.
(5) Foulon-Menard, *les Moulins primitifs*, *Bulletin de la Soc. archéol. de Nantes*, 1869.
(6) Livingstone, dans *Tour du monde*, 1866, t. I, pp. 168, 172, 174.

des chefs l'avantage d'affranchir les ouvrières d'une aussi dure corvée. Mais ils ont catégoriquement refusé pour elles un pareil bienfait, alléguant que les femmes ont besoin d'être tenues à la tâche et qu'il serait trop embarrassant de les garder si elles n'avaient rien à faire.

L'Orient, berceau de la civilisation agricole, découvrit enfin la meule par un perfectionnement du rouleau mû à bras. Il suffisait en effet de donner à cette pièce des dimensions plus grandes, d'accroître sa pesanteur et de lui adapter un manche pour qu'elle pût broyer le grain par son poids lorsqu'on la faisait tourner. Mais cette invention, qui marque un progrès signalé dans l'industrie de la mouture, doit être postérieure à la période du bronze, des outils de métal étant nécessaires pour donner à la meule une coupe déterminée. Ce fut, vers la fin de la préhistoire, une création propre aux peuples les plus civilisés de l'ancien monde, car, jusqu'aux migrations modernes, l'Amérique et l'Afrique des noirs l'ont ignorée. Au moment où s'ouvre l'ère de la chronologie positive, les Sémites et les Aryas étaient en possession du moulin. L'Égypte paraît l'avoir connu dès les temps les plus reculés. Au début de l'*Exode*, Jéhovah menace de faire périr « depuis le premier-né du pharaon assis sur son trône jusqu'au premier-né de la servante qui tourne la meule (1) ». Le *Deutéronome* interdit au créancier de prendre en gage « la meule de dessus ou celle de dessous du moulin, parce que celui qui l'offre engage sa vie (2) ». Dans la famille des langues aryennes, l'accord très général des termes relatifs au moulin, à la meule et à la mouture (3), montre que les Aryas primitifs, plus de vingt siècles avant notre ère, fai-

(1) *Exode*, XI, 5.
(2) *Deutéronome*, XXIV, 6.
(3) V. Pictet, *Origines indo-européennes*, t. II, pp. 118-120.

saient usage de cet appareil pour réduire le blé en farine.

Le moulin antique se composait de deux pierres dont la supérieure, creusée en entonnoir pour laisser couler le grain, tournait à l'aide d'un manche sur l'inférieure immobile. A l'époque gréco-romaine, la première avait la forme d'un cône évidé, la seconde celle d'un cône plein. Plus tard, la meule prit la forme d'un disque tournant sur un plan horizontal. Jusque vers les derniers siècles avant notre ère, on ne sut actionner ce mécanisme qu'en y appliquant un moteur humain. Tourner la meule et broyer le grain fut, durant toute la haute antiquité, la rude occupation des femmes et des esclaves. Même lorsqu'on eut imaginé des appareils plus puissants, l'antique moulin à bras continua d'être usité, surtout dans les campagnes, car c'était le seul qui fût partout disponible. On en trouve la mention à chaque siècle jusqu'à nos jours. En Italie, son emploi prédominait encore à la fin de l'empire. Dans la Gaule franque, il servait à moudre la farine nécessaire aux gens de la maison royale (1). Saint Germain, évêque de Paris, ne voulait manger en carême d'autre pain que celui dont il avait lui-même moulu le grain, et, d'après le poète Fortunat, évêque de Poitiers, la reine sainte Radegonde s'astreignait aussi par mortification à ce pénible exercice (2). Jusqu'au XIII[e] siècle, les moulins à bras sont souvent mentionnés dans les monastères. On y a eu recours plus tard par circonstance, durant les sièges ou à la suite d'intempéries. Ils étaient encore d'usage commun en plusieurs pays d'Europe au XVIII[e] siècle, et aujourd'hui même on en trouve des spécimens en France, au fond de campagnes reculées.

Aussi longtemps qu'il fallut opérer la mouture du blé à

(1) Grégoire de Tours, *Hist. ecclés. des Francs*, IX, 38.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, pp. 57, 61.

force de bras, la lenteur, l'imperfection et le prix de revient de ce travail limitèrent la production des farines. Le labeur devint de plus en plus accablant à mesure que la civilisation agricole prévalut sur le régime pastoral, c'est-à-dire la consommation du pain sur celle de la viande, et le moment arriva où l'on ne put plus suffire à la tâche. Cette difficulté se fit sentir dans les villes lorsque la confection du pain y fut érigée en profession spéciale. Comme il aurait fallu aux boulangers, pour moudre la farine d'une clientèle, de trop grandes troupes d'esclaves, on se mit en quête, pour les suppléer, de moteurs moins débiles et moins dispendieux. La première application des forces animales et des moteurs naturels aux besoins de l'industrie fut faite en vue de faciliter la mouture, car les exigences de la meunerie primaient alors toutes les autres.

On débuta, aux derniers siècles avant notre ère, par l'invention des moulins à manège, actionnés par des ânes ou des chevaux (1). Les Romains en firent un emploi fréquent, et une foule d'auteurs latins les mentionnent ou les décrivent (2). La disposition de ces moulins était la même que celle des moulins à bras, mais avec des dimensions supérieures et une plus grande puissance de production. Ils se répandirent dans les boulangeries des villes et dans les fermes où vivait un nombeux personnel d'esclaves (3).

Peu de temps après les moulins à manège, on découvrit les moulins à eau, plus avantageux encore parce qu'ils utilisaient une force gratuite, dont la plupart des villes, situées au bord de fleuves ou de rivières, pouvaient disposer. Le mécanisme de la roue hydraulique paraît avoir été trouvé en Orient, probablement par les savants grecs,

(1) « Molæ asinariæ, molæ jumentariæ. »
(2) V. *Les Forces de l'industrie*, p. 106.
(3) Columelle, *De re rusticâ*, VII, 1.

vers le premier siècle avant notre ère. Les Romains en eurent connaissance à l'époque de leur guerre contre Mithridate (1). Vitruve en donne une description détaillée (2). Du temps de Pline, les moulins à eau étaient déjà communs en Italie (3). Mais on ne sut longtemps les établir qu'au moyen d'une chute d'eau. Les moulins sur bateau, mus par le courant même des rivières, datent du VIe siècle. Procope raconte comment Bélisaire, assiégé dans Rome par le roi des Vandales, Vitigès, et n'ayant plus la ressource des aqueducs, que l'ennemi avait coupés pour l'affamer, imagina d'installer des moulins sur le Tibre (4). La supériorité d'action et d'économie des appareils mus par l'eau les fit peu à peu substituer aux moulins à bras ou à manège partout où se rencontrait la force motrice. Leur vulgarisation dans l'empire frank ne paraît pas antérieure au VIIIe siècle.

Les moulins à vent, d'une construction plus ingénieuse encore, furent inventés en Orient, à une date inconnue, probablement par quelque mécanicien byzantin. Des documents les mentionnent en Bohême en 718 et en Normandie aussitôt après la première croisade, en 1105 (5). Ils ne tardèrent pas à se répandre dans les contrées où les cours d'eau faisaient défaut. — Pendant la seconde moitié du moyen âge, les seigneurs se firent les propagateurs actifs des moulins à eau ou à vent, mais en soumettant le droit de mouture, dont ils s'arrogèrent le privilège, à des redevances fiscales, sujet de cruelles vexations.

Enfin, depuis un siècle, l'application de la vapeur au

(1) Strabon, *Géographie*, XII, 3, § 30.
(2) *De architecturâ*, X, 10.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 23.
(4) *Guerre des Goths*, I, 9.
(5) V. *Les Forces de l'industrie*, p. 133.

travail de la meunerie est venu achever cette grande évolution dynamique et donner à une industrie si essentielle la disponibilité constante d'une force dont la puissance, la promptitude et la régularité ne laissent rien à désirer. Le premier moulin à vapeur fut établi par Watt, à Londres, en 1786, et, depuis lors, dans le voisinage des grands centres de population, ce type, à peu près parfait, a supplanté tous les autres.

Pendant la période qui va de l'ancien empire égyptien à nos jours, la matière, la forme et le mode d'action des meules de moulin ont beaucoup varié. L'expérience apprit de bonne heure à les tailler dans des pierres d'une nature spéciale, à la fois dures et grenues. Les Grecs recherchaient pour cet emploi les laves scorifiées. Les Romains utilisèrent en outre les basaltes, granits et porphyres. Les modernes, depuis la fin du moyen âge, ont donné la préférence au silex de la variété dite *meulière*, dont la France possède les plus riches gisements. Ceux de la Ferté-sous-Jouarre, exploités dès le XIV[e] siècle, produisaient, en 1884, environ 20,000 paires de meules, dont 15,000 ou 16,000 étaient exportées dans le monde entier, et la valeur de cette fabrication s'élevait à 7 ou 8 millions de francs. Les meules sont employées par paires, l'une d'elles restant fixe, tandis que l'autre tourne à raison de 110 à 120 tours par minute.

La coupe des disques n'importe pas moins que le choix de la matière, pour la durée du service, la célérité du travail et la qualité du produit. Au dernier siècle, on a perfectionné la taille et le jeu des meules en pratiquant, sur les surfaces de frottement, des rayons dont les arêtes, se rencontrant en sens inverse, coupent le grain comme entre deux lames de ciseaux. Toutefois, ce mode de mouture présente encore de sérieux inconvénients. Les meules

de pierre meulière ont besoin, après une semaine de travail, d'être « rhabillées », opération longue et coûteuse, qui consiste à refaire les sillons et les angles. En outre, on n'obtient ainsi que des farines plus ou moins impures, parce qu'une partie de l'enveloppe du grain, finement broyée, s'y trouve toujours confondue.

Aux meules de pierre on a depuis peu (1874) substitué en Amérique, d'après un système dû à M. Wegman, de Zurich, des cylindres, d'abord en fonte striée, puis d'acier ou de porcelaine, dont l'écartement est réglé de manière que le grain soit écrasé régulièrement sans que sa pellicule soit trop déchirée, ce qui permet de l'éliminer en entier par le blutage. A la suite d'un concours de mouture ouvert en 1883 par la chambre syndicale des grains et farines de Paris, il a été reconnu que ce système donnait les farines les plus blanches et les plus pures, les plus exemptes des débris de l'enveloppe. Aussi la meunerie contemporaine tend-elle à l'adopter dans les nouveaux établissements. Mentionnons enfin le broyeur Carr, où le grain, projeté par séries de chocs sur des barreaux dans une cage, se brise et se réduit en farine. Cet appareil, en usage pour pulvériser les roches et les minerais, a été appliqué à la meunerie en 1872. Il peut broyer 100,000 kilogr. de blé par jour.

D'autres moyens encore ont été mis en œuvre ou proposés pour séparer la pulpe des grains de leur enveloppe sans opérer de mouture. Une pratique, qui remonte à l'époque carthaginoise et que suivent toujours les Arabes du nord de l'Afrique, consiste à décortiquer les blés durs en lavant rapidement le grain pour en humecter l'épiderme qu'on enlève ensuite par une trituration facile. Pline, citant l'agronome Magon, dit : « Il veut qu'on humecte d'abord le froment à grande eau, puis qu'on enlève l'écorce avec le pilon; qu'ensuite on le fasse sécher et qu'on le

remette sous le pilon (1). » Un expédient analogue a été employé à Paris durant le siège de 1870-1871. Le grain, légèrement mouillé, était soumis à une faible pression sous une meule, et l'épiderme se détachait sans rien enlever de la substance intérieure qu'on réduisait directement en pâte pour en faire du pain. Par cette méthode, due à M. Sésille, on peut utiliser 95 °/ₒ de la substance du grain, en évitant le déchet de 15 à 20 °/ₒ qu'entraîne le blutage ordinaire, et l'hectolitre de blé serait susceptible de fournir 143 kilogr. de pain, au lieu de 112 qu'il rend par le procédé commun.

Néanmoins, l'avantage de pouvoir conserver et transporter au loin les farines fera sans doute préférer longtemps encore le vieux système de la mouture. Nos moulins actuels accomplissent avec une notable perfection celle de tous les grains que la consommation réclame, et réalisent dans ce travail une prodigieuse économie de main-d'œuvre, de temps et de frais (2). Quelques établissements bien aménagés suffisent maintenant à moudre l'immense approvisionnement qu'exigent les grandes villes. Le seul département de Seine-et-Oise compte 250 moulins, qui alimentent une population de plus de 3,500,000 habitants. En France, tout le travail de la meunerie était, en 1884, effectué par 65,000 moulins, dont le nombre se réduit à mesure qu'augmente leur puissance de production.

Le grain une fois pulvérisé, il y avait à séparer la farine du son, car c'est là surtout le résultat qu'on avait en vue. Le moyen d'opérer ce triage se bornait à tamiser le produit de la mouture à travers des trames assez lâches pour laisser passer la farine, et assez serrées pour retenir les fragments de pellicule. L'artifice du tamis est vraisembla-

(1) *Hist. nat.*, XVIII, 23.
(2) V. *les Forces de l'industrie*, pp. 237-238.

blement aussi ancien que celui des moulins. Les plus vieux documents de l'histoire parlent de farines blutées. Dans la *Genèse*, il est question de « fleur de farine » à l'époque d'Abraham, vingt-deux siècles avant notre ère (1). La même indication se trouve plusieurs fois dans Homère, et il semble même désigner une qualité supérieure sous le nom de « fine fleur de farine (2) ». Le sanscrit a un mot pour exprimer la partie la plus fine de la farine, et, comme ce terme a conservé une acception analogue dans plusieurs langues européennes (3), il faut admettre que les Aryas primitifs avaient des procédés déjà perfectionnés de blutage.

Pourtant les anciens n'ont connu que des sas en étamine très défectueux à cause des filaments engagés dans le tissu. Les Gaulois améliorèrent cet instrument de blutage en imaginant les tamis de crin dont Pline leur attribue expressément l'invention (4). On se sert aujourd'hui de toiles métalliques très fines, dont les mailles, d'une régularité parfaite et moins sujettes à s'obstruer, sont nettoyées par des brosses.

Longtemps le blutage dut s'exécuter à la main, à l'aide de tamis agités par un mouvement de va-et-vient. Cette tâche, longue et monotone, ajoutait une fatigue nouvelle à celle de la mouture et devint surtout assujettissante lorsque les moulins à eau ou à vent triturèrent expéditivement de grandes quantités de farine. Au moyen âge, les boulangers, chargés d'effectuer le blutage, en prirent le nom de

(1) *Genèse*, XVIII, 6.
(2) *Odyssée*, X.
(3) Au sanscrit *samida* se rattachent le grec σεμίδαλις, le latin *semila*, le gothique *semala*, le scandinave *semilia*, etc. (Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 120).
(4) « Cribrorum genera Galli a setis equorum invenere. » (*Hist. nat.*, XVIII, 11.)

talmelliers (de *talmel*, tamis). Enfin, vers le milieu du XVI[e] siècle, on imagina le *blutoir* en forme de caisse allongée mise en rotation par une manivelle. Jérôme Cardan, qui indique la date (1552) de cette découverte (1), ajoute qu'elle enrichit fort son auteur, ce qu'on est heureux d'apprendre pour la rareté du fait. Depuis lors, le blutoir mécanique a partout remplacé le tamis à bras, et l'opération, jadis non moins pénible que dispendieuse, s'exécute automatiquement, sans fatigue et à peu de frais.

On a récemment essayé des procédés de blutage fondés sur des principes tout différents. M. Mège-Mouriès avait proposé de séparer les éléments confondus dans la farine par une action exercée sur eux à raison de leurs densités respectives, afin d'éliminer ainsi non seulement les parties inutiles comme le son, mais aussi celles dont la présence nuit à la qualité du pain, comme la céréaline et les membranes embryonnaires qui donnent aux farines une couleur bise et mêlent à la pâte des substances putrescibles propres à développer la fermentation ammoniacale (2). Ce triage délicat, que M. Mège-Mouriès avait tenté d'accomplir par immersion dans l'eau, est mieux opéré par le *sasseur-aspirateur* de M. Périgault à l'aide d'une ventilation énergique sous l'influence de laquelle les poussières se répartissent à des distances inégales dans l'ordre de leur pesanteur. La boulangerie centrale de l'Assistance

(1) *De subtilitate*, fol. 50.

(2) On s'est avisé récemment (1888) que le germe du grain de blé, qu'on cherchait à éliminer avec soin dans la meunerie, parce qu'il renferme 12 °/₀ d'huile essentielle dont l'altération fait rancir les farines, contient un aliment d'une richesse exceptionnelle en diastase et en substance azotée, car la proportion de cette dernière s'élève à 51 °/₀, tandis qu'elle est seulement de 21 °/₀ dans la viande de mouton. 100 kilogr. de blé donnent 500 grammes de cette matière, utilisée, sous le nom de *fromentine*, pour la préparation d'aliments très réparateurs.

publique à Paris applique cette méthode, qui permet de panifier 90 °/₀ du blé.

Un autre mode, plus original encore, de blutage, inventé aux États-Unis, et capable de révolutionner cette industrie spéciale, en fait exécuter le travail par l'électricité. Il a été établi par MM. Osborne et Smith sur l'observation de ce fait que le son est facile et la farine difficile à électriser. On peut donc les séparer aisément si on les soumet à l'influence d'un courant. Le *sasseur électrique* se compose de rouleaux en caoutchouc durci, que des peaux de mouton électrisent par frottement et qui attirent le son. Cet appareil figurait à l'exposition d'électricité de 1881. Les États de l'Union l'appliquent aujourd'hui largement, et il semble destiné à se généraliser parce que, opérant le blutage sans choc et sans secousse, il évite les pertes de farine inséparables des procédés mécaniques.

Un blutage élémentaire, après une simple mouture, suffisait pour éliminer le son ; mais on rejetait avec lui les parties les plus nutritives de la substance du grain, qui adhèrent à son enveloppe. On ne visa longtemps qu'à obtenir la matière intérieure, la plus facile à pulvériser sous la meule et que sa blancheur séduisante faisait regarder à tort comme la meilleure part du blé. On sait au contraire, maintenant, que les éléments les plus riches en gluten forment la couche extérieure et se détachent malaisément de la pellicule. Pour les extraire, il fallait triturer de nouveau les sons. Il semble qu'un artifice aussi simple aurait dû être employé de tout temps; mais on fut sans doute arrêté par l'embarras d'une seconde mouture, alors qu'on avait peine à suffire à la première. Il n'y a guère plus d'un siècle que l'extraction des farines de second jet, dites de *gruau*, est méthodiquement opérée. Faute d'en

connaître la valeur, on les retranchait autrefois avec les issues du blutage, et des lois même en prohibaient l'emploi pour le réserver aux animaux. En 1546, une ordonnance du prévôt de Paris interdisait aux boulangers de « mêler avec la farine du son remoulu (1). » Un arrêt du Parlement de Paris, rendu en 1658, porte encore « défense expresse à tous boulangers, sous peine de 40 livres d'amende, de faire remoudre aucun son gras, pour après en faire du pain, attendu qu'il serait indigne d'entrer dans le corps humain ». Mais ces défenses mêmes prouvent qu'un aussi intelligent délit se commettait quelquefois, au grand avantage des consommateurs, et le proverbe populaire : « Tirer d'un sac deux moutures » se lit déjà dans Rabelais (2). Toutefois la tolérance légale fut tardivement admise. En 1709, un meunier de Senlis, nommé Pigeault, profita de la disette pour faire repasser, sans dissimuler la manœuvre, le son sous la meule. Un peu après, en 1725, un meunier de Nangis, Marin, vendait publiquement des farines de gruau. Leur emploi prit faveur, et un dernier règlement plus sensé que les précédents, rendit obligatoire, en 1740, l'usage de cette farine, consacrée depuis lors à la confection des pains de luxe. Néanmoins, le nouveau procédé de mouture, dite *économique*, ne devint général qu'à partir de 1760. Il permet, en faisant passer plusieurs fois le son sous la meule, d'épuiser tout ce que le grain renferme de substance nutritive. L'ancien système, dit *à la grosse*, rendait seulement 23 °/₀ de fleur de farine, 34 °/₀ de farine moitié bise, 22 °/₀ de farine bise, 18 °/₀ de son et 3 °/₀ de déchet, tandis que la mouture perfectionnée donne 66 °/₀ de fleur de farine, 13 °/₀ de farine bise, et le reste en son et rebut. On

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 69.
(2) *Gargantua*, I.

retire ainsi d'une même quantité de blé trois fois plus de pain blanc.

Les diverses opérations qui se partagent le travail de la meunerie (nettoyage du grain, mouture, premier blutage, mouture du gruau, deuxième blutage, mélange des farines de premier jet avec les farines de gruau, ensachement et pesage) s'effectuent automatiquement, dans nos moulins actuels, avec une grande précision, sous l'action de l'eau, du vent ou de la vapeur. Ces établissements sont devenus des usines, savamment outillées, où s'exécute dans les meilleures conditions de promptitude, de puissance et d'économie, une tâche que l'industrie ancienne n'aurait pas pu entreprendre ou mener à bien.

CHAPITRE III

CONFECTION DU PAIN

Ainsi débarrassées de leur enveloppe et réduites en farine plus ou moins épurée, les semences des céréales furent, sous cette forme nouvelle, consommées d'abord en bouillies, comme, avant la découverte des procédés de mouture, on avait apprêté par ébullition les grains entiers. L'usage de cet aliment a été commun à tous les peuples agricoles. Il n'aurait guère été possible de préparer autrement la plupart des céréales, peu propres à la panification. La farine même du blé, plus apte à lever, dut être employée de la sorte aussi longtemps qu'une trituration imparfaite se réduisit à piler ou à concasser le grain.

Les Hébreux faisaient une consommation usuelle d'orge grillée, broyée et cuite à l'eau. La *Vulgate* mentionne ce mets sous le nom de *polenta* (1). Les Grecs anciens en avaient aussi connu l'usage, et Platon, voulant rétablir dans sa république idéale la simplicité du vieux temps, exige que les citoyens se nourrissent « de farine d'orge et de froment dont ils feront de la bouillie (2) ». Pline affirme que, pendant plusieurs siècles, les Romains vécurent de bouillie (*puls*), d'orge ou d'épeautre (3). Cet ordinaire tenait même une telle place dans leur régime qu'il leur avait

(1) *Ruth*, II, 14.
(2) *République*, II.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 19.

attiré, de la part des peuples voisins, le surnom ironique de *pultiphagos* (mangeurs de bouillie) qu'ils portaient encore de son temps. « Aujourd'hui, ajoute-t-il, les sacrifices suivant les anciens rites se font avec de la bouillie frite (1). » Caton indique plusieurs manières de préparer les bouillies « à la carthaginoise, à la fromentée, à l'amylum, etc. (2) »

D'après Pline, la bouillie d'avoine était l'aliment commun des Gaulois et des Germains (3). Il s'en fait encore une certaine consommation en Bretagne et en Irlande. Au moyen âge, les Normands étaient connus par leur goût pour la bouillie qui leur avait valu le sobriquet de *bouilleux*. Au XIII[e] siècle, on criait dans les rues de Paris la farine d'orge et de froment pour bouillies (4). Champier mentionne, au milieu du XVI[e] siècle, les gruaux d'orge, d'avoine, de froment, de seigle, de millet, de riz, etc. (5) Depuis l'introduction du maïs, cette céréale est le plus ordinairement employée en bouillies. — La consommation de ces sortes de mets, jadis beaucoup plus importante que de nos jours, subsiste encore chez une foule de peuples, surtout parmi les classes rurales d'Europe, qui ont le mieux conservé l'ancienne manière de vivre, et dans des pays peu civilisés. Rappelons le *farro* et la *polenta* des Italiens, les *poulx* (du latin *puls*) des paysans du centre de la France, le *pilau* des Turcs, le *couscoussou* des Arabes, le *sagamité* des Peaux-Rouges, etc.

(1) *Hist. nat.*, XVIII, 19.
(2) *De re rusticâ*, 85, 86.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 44.
(4) Or i a gruel et forment
Bien pilé et menuement.
(Villeneuve, *Crieries de Paris.*)
(5) *De re cibariâ*, 1560, V, 20.

La manière d'apprêter les farines en bouillies constituait une préparation très simple, facile et prompte, ce qui explique l'universalité de son emploi durant une phase de civilisation rudimentaire. Mais on n'avait ainsi qu'un mets peu appétissant, qui empâte et affadit l'estomac. En outre, les bouillies s'aigrissent vite, et l'impossibilité de les conserver imposait une confection presque quotidienne. On devait donc être conduit à chercher un mode d'apprêt susceptible de fournir un aliment savoureux, léger, qui passât moins vite et pût se mieux associer à tous les autres. Cet aliment idéal a été réalisé par le pain.

Sa découverte, la plus utile qu'ait faite l'industrie alimentaire, fut le dernier terme d'essais longtemps dirigés à l'aventure et dont le succès n'était possible qu'avec le secours d'une civilisation assez avancée. Pour trouver le vrai pain, il fallait non seulement disposer de farines régulièrement moulues et blutées, afin d'obtenir un produit homogène, mais encore exécuter une suite d'opérations d'autant plus difficiles à conduire méthodiquement qu'on était moins capable de les raisonner et qu'on dut se rapprocher par degrés du résultat sans l'avoir prévu.

Le pain azyme ou non levé n'était pas malaisé à découvrir, et c'est par lui qu'on débuta. Il suffisait de diminuer la quantité d'eau qu'on mêlait à la farine pour avoir, en place d'une bouillie claire prête à cuire par ébullition dans un vase, une pâte épaisse et liée par le pétrissage qu'on pouvait soumettre ensuite à l'action directe de la chaleur. La connaissance d'une préparation aussi élémentaire doit appartenir aux premiers temps de l'âge agricole, et il convient de lui rapporter les mentions de pain que nous ont transmises les plus anciens documents de l'histoire.

L'archéologie fournit même la preuve de l'emploi du

pain azyme dès la fin de la préhistoire. On a recueilli en effet dans les cités lacustres de la Suisse des débris de pain carbonisés par quelque incendie, et, dans les hypogées de l'Égypte, des fragments bien conservés. Ces spécimens fixent avec certitude l'état de la panification chez les Helvètes de l'âge de la pierre et chez les habitants de la vallée du Nil plusieurs milliers d'années avant notre ère. Les pains de cet âge reculé étaient faits de grains concassés entre des pierres. Ils contenaient beaucoup de gravier, et l'on attribue à leur périlleuse mastication la singulière usure des dents remarquée sur des crânes helvétiques ainsi que chez un grand nombre de momies (1). Les pains de l'époque robenhausienne trouvés dans les palafittes renferment souvent des grains presque entiers de froment et jusqu'à la glume, car on broyait les épis pêle-mêle (2). Cette matière impure, façonnée en galettes massives, était cuite sur ou entre des pierres plates échauffées.

Si effrayant que paraisse ce produit du monde primitif, il doit avoir été très répandu à la fin des temps préhistoriques. Les plus vieux documents écrits attestent l'usage du pain et la haute antiquité de sa découverte. La *Genèse* en fait mention comme d'une ressource indispensable à l'homme dès qu'il a paru (3), et les commentateurs disent que, en hébreu, le mot *pain* a le sens très général d'aliment. Il en est de même dans les langues indo-européennes, où le radical de *pain* signifie *nourrir* (4).

Dès le temps des patriarches, le pain azyme était usuel

(1) Carl Vogt, *Leçons sur l'homme*, XIII. Horace se plaint encore du pain pierreux (*lapidosus*) de Canosa (*Satires*, I, 5, 91).

(2) De Mortillet, *le Préhistorique*, p. 582.

(3) *Genèse*, III, 19.

(4) Cf *pâ*, nourrir, sanscrit *pita*, pain (*pitance*), latin *panis* (Pictet, *Orig.*, t. II, p. 311).

chez les Hébreux. Abraham et Loth en servent aux anges, leurs hôtes (1). Les Juifs ne paraissent pas en avoir connu d'autre avant leur séjour en Égypte. L'*Exode* leur interdit sous peine de mort de manger du pain levé pendant les sept jours de la Pâque (2). Ils ne devaient alors faire usage que de pains sans levain, appelés « pains d'affliction » en souvenir de celle dont ils avaient été délivrés en quittant l'Égypte, et sans doute aussi parce que c'était en quelque sorte la renouveler que d'en manger (3).

La consommation du pain azyme n'est pas moins ancienne chez les peuples de souche aryenne. Les Grecs en faisaient remonter la connaissance aux temps mythologiques de Cérès et du dieu Pan. Durant le cycle héroïque dépeint par Homère, ils n'avaient encore que du pain non levé, et on ne le voit même pas figurer dans tous les repas que décrit le poète. Il n'est mentionné que par occasion (4). Ces pains de l'antiquité étaient plats et minces afin que leur pâte lourde et compacte pût mieux cuire. Aussi n'était-il pas nécessaire de les couper. On les brisait, et l'expression « rompre le pain » est fréquente chez les vieux auteurs. Athénée, parlant des festins gaulois, dit qu'on y servait le pain « tout rompu ». Notre règle de savoir-vivre qui exige qu'on rompe son pain à table au lieu de le couper n'est que la tradition d'une très ancienne coutume.

Chez les écrivains latins, la première mention du pain se lit au récit du siège de Rome par les Gaulois (365 de Rome), lorsque Camille, pour tromper les assiégeants, leur fait, en preuve de mensongère abondance, jeter par-

(1) *Genèse*, XVIII, 6; XIX, 3.
(2) *Exode*, XII, 15.
(3) *Deutéronome*, XVI, 3.
(4) *Iliade*, X, XI; *Odyssée*, IV.

dessus les murs des pains provenant des dernières farines qui lui restaient (1). C'était encore du pain azyme analogue à celui dont usait toute l'Europe barbare, car les Romains n'apprirent la préparation du pain levé que plus tard.

Même après que ce produit supérieur fut entré dans les usages, le pain azyme ne tomba pas en désuétude, et l'on en peut suivre l'emploi persistant jusqu'à nous, tant les progrès les moins discutables ont de peine à se généraliser. Les soldats romains en campagne ne mangeaient que du pain non levé, à cause de la facilité de sa préparation, qu'on pouvait obtenir sur l'heure, à chaque campement. Au rapport de Fortunat, la reine sainte Radegonde vivait de ce pain grossier, par esprit de mortification, il est vrai, et pour s'assimiler aux pauvres; mais cela prouve qu'au VI[e] siècle beaucoup de malheureux s'en nourrissaient. En plein XIX[e] siècle, on constate la consommation habituelle de pain azyme dans certains cantons d'Espagne et d'Italie. Tels sont encore le *griddhbread* des Irlandais, le *pogatcha* des Bosniaques, le *pumpernickel* des Westphaliens, les *flad-broed* des paysans de la Norvège, etc. Ainsi se perpétue, en dépit de la civilisation, un produit mat, lourd, insipide et indigeste, dont l'origine est antérieure aux temps historiques. Partout ailleurs abandonné, il se retrouve dans les rites religieux, obstinés conservateurs des usages perdus. A l'imitation de la Pâque hébraïque, l'eucharistie chrétienne se célèbre toujours avec des hosties sans levain.

L'antiquité s'accordait à reconnaître les Égyptiens (2)

(1) Tite-Live, *Décades*, V, 48.
(2) Ils étaient grands consommateurs de pain. Hécatée les qualifie d'*artophages*.

comme les créateurs du pain levé, le vrai pain, et ce n'est pas la moindre des découvertes dont nous leur sommes redevables. Ils trouvèrent, on ne saurait dire à quelle époque, mais à une date que la *Genèse* permet de reculer à plus de vingt siècles avant notre ère, l'excellente qualité que l'action du levain communique à la pâte en y développant un commencement de fermentation. Sous l'influence d'un ferment spécial, la matière sucrée (glycose), contenue dans la substance du grain, se dédouble en alcool et en acide carbonique. Le gaz ainsi dégagé distend le gluten qui l'emprisonne et, prenant plus de tension par l'effet de la chaleur qui le dilate pendant la cuisson, soulève la pâte, la gonfle, la remplit de bulles et lui donne une disposition aréolaire. Au lieu d'une masse compacte et massive, on a un pain léger, tendre, régulièrement cuit et moins altérable.

Le hasard mit sans doute sur la voie de cet heureux perfectionnement, car rien ne l'indiquait à la réflexion et ne pouvait en faire pressentir les avantages. Un reste de pâte, oublié par quelque ménagère dans le pétrin et spontanément aigri, suffisait pour former levain au pétrissage suivant. Le premier qui, mettant l'observation à profit, en tira un nouveau mode de préparation de la pâte et la fit intentionnellement lever, fut le véritable inventeur du pain. La supériorité de ce nouveau produit ne dut guère rencontrer de contradicteurs, et l'usage s'en répandit partout où l'on était capable d'assez de soin pour appliquer avec méthode le procédé. Le pain levé, devenu l'aliment préféré des populations industrieuses, leur a été acquis au fur et à mesure de leur accès à la civilisation.

La *Genèse* atteste qu'au temps de la servitude de Joseph (XIXe siècle avant notre ère), les Égyptiens avaient érigé en industrie spéciale la confection du pain et en con-

naissaient de plusieurs sortes. Le panetier du Pharaon voit en songe « une corbeille pleine des produits variés de son art (1) ». Quelques siècles plus tard, lorsque s'accomplit l'exode, le pain levé formait la base de la nourriture du peuple en Égypte, et les Hébreux, dans le désert, regrettaient le temps « où ils pouvaient en manger à satiété (2) ». Les Israélites imitèrent des Égyptiens la préparation du pain levé, comme il ressort du récit de la première pâque dans l'*Exode* et des prescriptions du *Lévitique* (3). A partir de l'époque des Juges, cet aliment paraît avoir constitué la nourriture des populations de la Judée (4). En Orient, durant les siècles qui ont précédé les guerres médiques, la consommation du pain était générale. Selon Hérodote, Crésus fit élever une statue d'or à sa boulangère, en souvenir de ses talents (5), et le même historien dit qu'on n'aurait pu compter les femmes occupées à faire le pain pour les 1,700,000 soldats dont se composait l'armée de Xerxès (6).

Les peuples de souche aryenne n'ont connu qu'assez tard, et par leurs relations avec les précédents, la fabrication du pain levé. La linguistique fournit à cet égard quelques indications, car, tandis que les noms du pain offrent chez les divers membres de cette famille une concordance remarquable, ceux de la pâte et du levain diffèrent, ce qui autorise à présumer que l'emploi du second est postérieur à leur dispersion (7).

Les Grecs ne furent initiés à la préparation du pain levé

(1) *Genèse*, XL, 17.
(2) *Exode*, XVI, 3.
(3) *Exode*, XII, 15, 19, 20; *Lévitique*, II, 4, 5.
(4) *Juges*, XIX, 5; *Rois*, I, X, 3; *Ruth*, II, 14; *Tobie*, IV, 17.
(5) *Histoires*, I, 51.
(6) *Ibid.*, VI, 187.
(7) Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 310.

que peu de temps avant l'époque où s'épanouit leur brillante civilisation. Athénée fait introduire cet art d'Asie-Mineure en Béotie par Mégalarte et Mégalobaze, auxquels la ville de Scolon érigea des statues en reconnaissance d'un si grand bienfait. S'il faut en croire cet auteur, les Grecs ne tardèrent pas à perfectionner le nouveau produit, car il en compte de nombreuses variétés (1).

Après s'être longtemps contentés de bouillies et de pâtes non levées, seuls aliments qui figurent dans leurs rites (2), les Romains, deux siècles environ avant notre ère, connurent enfin le vrai pain. Sa confection leur fut enseignée par les esclaves boulangers qu'ils ramenèrent de Grèce, à la suite de l'expédition contre Philippe (171 avant l'ère chrétienne). Pline constate avec précision cette date : « Il n'y eut pas de boulangers à Rome jusqu'à la guerre de Persée, plus de 580 après la fondation de la ville. Les vieux Romains faisaient eux-mêmes leur pain. C'était l'occupation des femmes, comme encore chez plusieurs nations (3) ». Du temps de Caton, les esclaves étaient presque uniquement nourris de pain, car ce rude agronome leur assigne, par tête, quatre livres de cet aliment en hiver et cinq en été, sans faire mention d'aucun autre (4). Bientôt, la profession de boulanger devint assez lucrative à Rome pour qu'un de ces industriels pût se faire construire, près de la *Porta maggiore*, un tombeau somptueux, découvert en 1837 et dont les bas-reliefs, précieux comme document historique, représentent tout le détail de la panification, depuis la livraison du blé jusqu'au pesage du pain, en passant par la mouture, le blutage, le pétrissage et la cuisson (5).

(1) *Deipnosophistes*, III.
(2) Mommsen, *Histoire romaine*, III.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 28.
(4) *De re rusticâ*, 56.
(5) V. R. Ménard, *Vie privée des anciens*, t. III, fig. 102.

Le pain était connu des Gaulois avant la conquête romaine. On croit qu'ils en avaient appris la préparation des Phocéens de Marseille. Un pain était solennellement porté par les Druides dans la cérémonie de la coupe du gui. Au premier siècle de notre ère, les Germains paraissent ne l'avoir pas ignoré, quoique Tacite ne le mentionne pas parmi leurs aliments habituels. Mais ces deux peuples en faisaient une consommation restreinte, leurs mœurs, moins agricoles que pastorales, les disposant à vivre surtout de viande et de laitage (1). En Gaule, l'usage du pain levé ne se répandit, dans les classes riches que sous la domination romaine.

Les nations du nord et de l'est de l'Europe, demeurées en dehors des influences gréco-romaines et tardivement initiées à la civilisation, n'ont appris que vers la fin du moyen âge la préparation du pain levé. Enfin, à partir de la Renaissance, les peuples européens ont, par leurs colonies, répandu, dans toutes les contrées du globe où ils ont établi leur empire l'usage du pain, condition et symbole de la vie civilisée. Les populations sauvages ou barbares continuent seules d'en ignorer l'emploi. Les races noires d'Afrique et les indigènes d'Amérique n'en ont aucune notion. Les habitants de l'Inde n'usent encore que de pain non levé (2). Dans l'immense empire de la Chine, où vit un quart du genre humain, le pain est presque inconnu. Une seule province, le Kan-Sou, en fabrique de pareil au nôtre. Partout ailleurs on n'estime le froment que sous forme de galettes azymes ou en pâtes sèches, analogues à nos pâtes d'Italie (3).

(1) Tacite, *Germanie*, 23; César, *Guerres des Gaules*, IV, 1; V, 14; VI, 22.
(2) Xavier Raymond, *l'Inde*, pp. 240-242.
(3) Huc, *l'Empire chinois*, t. II, ch. VIII.

Ainsi le pain levé, découvert il y a plus de quatre mille ans dans la vallée du Nil, au centre de l'ancien continent, n'est pas encore partout en usage. La lenteur avec laquelle s'est accomplie la diffusion d'un produit qui, à raison de sa supériorité manifeste, aurait, semble-t-il, dû se propager rapidement, montre assez combien l'humanité doit compter avec la durée, dans les développements de sa grande vie.

Pendant une phase aussi longue, bien des perfectionnements ont été apportés au travail de la panification. Quoique simple en apparence et à la portée de grossiers manipulateurs, la confection du bon pain est en réalité très complexe, et, pour en surmonter les difficultés, il n'a pas fallu moins que les leçons d'une expérience quarante fois séculaire et les secours d'industries avancées. Les plus notables progrès concernent le choix des éléments du pain, l'élaboration de la pâte, la manière de produire la fermentation, les modes de cuisson, enfin l'organisation industrielle de la boulangerie.

Au début, on employait pour faire du pain toutes les farines dont on disposait, celle des céréales de diverses espèces, orge, froment, seigle, avoine, millet, riz, etc., en leur adjoignant plusieurs sortes de légumineuses, fèves, vesces, pois chiches... et même des matières féculentes de tout genre, telles que les glands, des tubercules farineux... Mais ces différentes substances ne se prêtent pas également à la panification. La plupart lèvent mal. On a donc tâché d'éliminer les substances inférieures pour ne plus admettre dans la confection du pain que la pure farine des céréales supérieures. Or, ce résultat était difficile à obtenir, parce que le froment ne réussissait que dans les meilleures terres et exigeait dans les autres une culture savante, tandis que l'orge et le seigle s'accom-

modaient des plus mauvais sols et venaient partout avec peu de soin.

En Égypte, le pain de la classe riche était seul fait avec du froment. Le pain des classes pauvres se composait de farine d'orge et de millet. Les Assyriens et les Hébreux mêlaient à leur pain diverses sortes de grains. « Prends du froment et de l'orge, dit Ezéchiel, des fèves et des lentilles, et du millet et de l'épeautre; mets-les ensemble dans un vase et fais-en du pain (1). » Le passage de l'*Evangile* relatif à la multiplication des pains (2) montre qu'au commencement de notre ère, les Juifs faisaient encore un usage commun de pain d'orge. Parmi les soixante-douze sortes de pains qu'Athénée compte en Grèce, la plupart devaient se composer de mélanges spéciaux de farines. Les boulangers d'Athènes faisaient ainsi le *syncomiste* de farine non blutée, le *chondrite* d'épeautre, le *sémidalite* de farine de froment, le *crêséra*, de farine finement tamisée, l'*olyra* de seigle et de millet, etc. (3)
Vers la fin de la république, les Romains confectionnaient aussi plusieurs variétés de pain. Outre le pain aristocratique de pure farine de froment, ils avaient un pain bis (*panis secundarius*) qui contenait du son. C'est celui qu'Auguste préférait, au rapport de Suétone (4), sans que ce goût fût très partagé. « Chez la plupart des nations, dit Pline, on mêle la farine de fèves au froment et au panic » (5). C'est, ajoute-t-il, pour cela que la fève, le plus vénéré des légumes, était investie de fonctions religieuses dans les rites. On a trouvé, dans la boutique d'un boulanger, à

(1) *Ezéchiel*, IV, 9.
(2) *Saint Jean*, VI, 9.
(3) *Deipnosophistes*, III.
(4) *Auguste*, 76.
(5) *Hist. nat.*, XVIII, 30.

Pompéi, des pains ronds dont les uns portaient en creux dans la pâte l'inscription : *Siligo grani* (farine de froment), et les autres : *E cicera* (farine de pois chiches), trait de loyauté commerciale dont les boulangers modernes se piquent rarement.

Au moyen âge, on semble s'être appliqué à produire une grande diversité de pains. Ducange en énumère, d'après les chartes des XIIe et XIIIe siècles, des listes interminables (1), dont les noms porteraient à supposer que chaque classe de consommateurs avait alors son pain spécial. On distinguait en effet le pain *de pape*, *de cour*, *de pair*, *de chevalier*, *d'écuyer*, *de chanoine*, *de vassal*, *de valet*, etc. Le pain dit *de bourgeois* n'arrive qu'au trentième rang. Mais peut-être la langue était-elle plus riche que la production variée, et l'on serait tenté de voir dans ces désignations de fantaisie un artifice des boulangers pour vendre leur pain, non selon sa valeur réelle, mais selon la position sociale de leurs clients. En dernier lieu venait le pain *des chiens*, dont le bas peuple se contentait, et où non seulement le son, mais même la balle ou glume du grain se trouvaient mêlés à des farines bises. Un poète du XIIIe siècle le décrit en ces termes :

.... Li a de son pain présenté;
Noirs est et plein de paille ; ne l'ot pas buleté (2).

Tel était encore le « gros pain ballé » dont parle Rabelais (3), et Le Duchat, dans son commentaire, dit qu'on donnait communément un pain semblable aux domestiques des champs. Suivant le témoignage d'Olivier de Serres, là où le grain manquait, on employait à faire du

(1) *Glossaire*, au mot *panis*.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 98.
(3) *Gargantua*, I, 25.

pain toutes sortes de substances, « orges, millets, avoines, jusques aux légumes et fruits des arbres, mesme le gland, quand la pauvreté et la famine pressent (1). » Harrison, dans son *Introduction à Holinshed*, fait une description toute pareille du pain qu'on mangeait en Angleterre sous le règne d'Elisabeth (2). Olivier de Serres mentionne encore un *pain bigarré*, ou de deux couleurs, composé d'une couche de pâte de froment et d'une couche de pâte de seigle, qu'on donnait aux gens de « moyenne estoffe », afin d'épargner le pain blanc, réservé aux personnes de qualité (3). On mangeait ainsi pain sur pain, le meilleur faisant passer l'autre. Ce pain, mi-partie noir et blanc, n'était même pas à portée de tout le monde. C'eût été un luxe pour les pauvres gens. Champier rapporte que, de son temps (1560), dans les Cévennes, les personnes les plus aisées ne mangeaient de pain que les jours de fête, les châtaignes tenant lieu de tout (4). A la fin du siècle, si brillant en apparence, de Louis XIV, Vauban pouvait encore écrire : « Tout ce qui s'appelle bas peuple ne vit que de pain d'orge et d'avoine mêlées, dont ils n'ôtent même pas le son, ce qui fait qu'il y a tel pain qu'on peut tirer par les pailles d'avoine dont il est mêlé... Il n'y a que les plus aisés qui mangent du pain de seigle mélangé d'orge et de froment (5). »

Déjà pourtant avait paru dans les villes, pour la clientèle riche, le *pain mollet*, précurseur du pain actuel. Les gourmets du XVIIe siècle accueillirent avec gratitude ce produit blanc, léger, régulièrement levé, s'imbibant aisément

(1) *Théâtre d'agriculture*, VIII, 1.
(2) V. Macaulay, *Essais*, Southey.
(3) *Théâtre d'agric.*, VIII, 1.
(4) *De re cibariâ*.
(5) *Description géographique de l'élection de Vézelai.*

et paré d'une longue croûte dorée. Mais, jusqu'à la fin du dernier siècle, ce fut une consommation réservée à l'opulence. La masse de la population resta réduite, comme le sont encore les habitants des plus pauvres provinces, à un pain bis, dit aussi pain *de brode*, noir, massif et répugnant, ou au pain d'orge, dont la grossièreté est restée proverbiale.

Enfin, de nos jours, le pain de froment, le pain blanc, bien préparé et de qualité supérieure, tend à devenir, chez les peuples les plus avancés, une consommation générale, non plus seulement dans les classes riches, mais aussi dans la population ouvrière, et elle se répand peu à peu dans les campagnes. En France et en Angleterre, l'usage du pain blanc domine. La population des États-Unis n'en accepterait pas d'autre. Toutefois dans le centre et l'est de l'Europe, en Allemagne et en Russie, l'emploi de l'orge et du seigle dans la boulangerie l'emporte encore de beaucoup sur celui du froment (1). On trouve même mentionnés, dans quelques régions du Nord, d'étonnants produits encore en usage, qui rappellent les plus grossiers essais de l'industrie préhistorique. Le voyageur suédois Axolson, énumérant les diverses sortes de pain auxquelles ont recours, dans les années de disette, les misérables habitants du Wermland, fait figurer sur sa liste, avec leur désignation traditionnelle : 1° le pain de farine non blutée (*drâsebrœd*), mélange de farine et de son ; 2° le pain de hachis (*hackbrœd*), où entrent l'épi tout entier et la moitié du chalumeau ; 3° le pain de mousse ; 4° le pain de feuilles de saule ; 5° le pain d'enveloppes de graines de lin ; 6° le pain d'écorce ; 7° le pain d'os broyés

(1) En Russie, la consommation du seigle est environ de 2 hectolitres par tête ; en Prusse, de $1^{hl},96$; en Suède, de $1^{hl},15$ (Block, *Traité de statistique*, 1886, p. 545).

(*benbræd*) ; 8° le pain d'oseille ; 9° le pain d'herbe tendre ; 10° le pain de paille (*halmbræd*) ; 11° le pain de son ; 12° le pain de bruyère... (1) C'est par de tels expédients que l'humanité a dû débuter pour tromper sa faim plus que pour l'assouvir. On peut mesurer d'un regard la distance qui sépare ce point de départ de celui où nous sommes arrivés.

Des progrès d'un autre genre ont été réalisés en ce qui concerne le démélage de la pâte destinée à se transformer en pain. Depuis la découverte initiale jusqu'à nos jours, on n'a su pétrir la farine qu'à force de bras. Des statues égyptiennes qui datent de l'ancien empire, vieilles par conséquent de 6000 ans environ, représentent des pétrisseurs de pain dans l'exercice de leur fonction (2). La tâche fut des plus rudes quand, avec l'organisation des boulangeries, elle devint permanente. Le nom de *geindres*, que portent chez nous les garçons boulangers, atteste combien leur métier est pénible, et les statistiques médicales en constatent l'insalubrité (3). Parfois, pour diminuer la fatigue du pétrissage, on substitua le travail des pieds à celui des bras. Hérodote signale comme une singularité que, de son temps, les Égyptiens pétrissaient le pain avec les pieds, tandis qu'ils répandaient le fumier avec les mains (4). Naguère, en Prusse, le pain de munition était encore démêlé par piétinement. Ces pratiques révoltantes, qui font subir à notre aliment usuel le contact de pieds immondes ou de bras ruisselants de sueur, ne choquaient pas autrefois la

(1) Axolson, *Courses dans les forêts finnoises.*
(2) G. Perrot, *Hist. de l'art dans l'antiquité*, t. I, pp. 661-663.
(3) Les garçons boulangers sont sujets à la phtisie et aux rhumatismes. Les gémissements qu'ils poussent à chaque effort, pendant le démêlage de la pâte, ont pour but d'empêcher la farine de pénétrer dans les voies respiratoires.
(4) *Histoires*, II, 36.

délicatesse, tant l'irréflexion, l'habitude et la difficulté de faire autrement émoussent les plus légitimes répugnances. On s'est enfin avisé, depuis un siècle, qu'une manipulation semblable était odieuse et non moins dégoûtante qu'inhumaine. Des inventeurs ont cherché à remplacer l'antique huche, où s'opérait le brassage de la pâte, par des pétrins mécaniques où le démêlage s'effectue sans autant de peine et de frais, d'une façon régulière et surtout avec une irréprochable propreté. En 1760, un nommé Solignac présentait à l'Académie des sciences un appareil à pétrir construit par lui ; mais il ne réussit pas à le faire admettre. Un demi-siècle plus tard (1810), la Société d'encouragement mit au concours la création d'une machine propre à manipuler les pâtes. Un boulanger de Paris, Lambert, remporta le prix et la *lambertine* fut installée dans quelques établissements. M. Boland en a depuis (1860) amélioré la disposition en imaginant des lames obliques et contournées en spirale, mieux adaptées à l'effet qu'on veut produire. Cet appareil, actionné par des manœuvres, des chevaux ou des machines à vapeur, n'a trouvé place que dans de grandes boulangeries. On lui reproche, dans les autres, de ne pas brasser la pâte aussi uniformément que le font d'habiles ouvriers.

Un peu de pâte aigrie, conservée d'un pétrissage antérieur, fut longtemps l'unique levain employé pour faire lever la pâte nouvelle. Mais son action lente, incertaine, inégale, parfois fâcheuse, ne donnait le plus souvent que de médiocres produits. On se mit de bonne heure en quête d'autres ferments. Les Romains en préparaient un dont Pline nous a transmis la recette et qui se composait de farine de millet délayée dans du moût (1). Mieux inspirés,

(1) *Hist. nat.*, XVIII, 26.

les Gaulois se servaient, dit-il, de levure de bière, et son emploi procurait à leur pain une qualité supérieure (1). Ce ferment est en effet très avantageux, parce que, plus actif que le levain ordinaire, il accélère le travail. Mais il ne se répandit pas dans le monde romain, où la bière était peu usitée. L'emploi de la levure pour la panification ne se maintint même pas dans la Gaule envahie par les barbares, car on n'en trouve plus trace pendant le moyen âge. On le reprit à Londres vers 1650, et bientôt après à Paris pour la confection du *pain mollet*. Comme on y faisait entrer du lait et du beurre, il fallut recourir à un levain plus énergique pour soulever la pâte alourdie, et l'on employa la levure de bière, déjà usitée dans les pâtisseries. Mais cette innovation ne s'établit pas sans une vive résistance de la part des médecins. La Faculté de Paris, consultée par le lieutenant de police, décida doctement, le 4 mars 1668, par 45 voix contre 30, que la levure de bière était « contraire à la santé et préjudiciable au corps humain, à cause de son âcreté née de la pourriture de l'orge et de l'avoine (2) ». Guy-Patin, un des plus ardents, qualifie la levure de « vilaine écume (3) ». La véritable raison de cette hostilité des médecins, c'est que le procédé n'avait pas été consacré par l'autorité d'Hippocrate ou de Galien. Néanmoins, comme, en dépit d'une déclaration si bien motivée, le public continuait à préférer ces sortes de pains et en mangeait sans dommage, la Faculté dut bientôt se déjuger. Deux ans plus tard (1670), un arrêt du parlement autorisa l'usage de la levure. Pour amuser la galerie de ces contradictions, La Condamine écrivit en vers burlesques l'histoire de cette ridicule campagne des méde-

(1) *Hist. nat.*, XVIII, 12.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 85.
(3) Guy-Patin, *Lettres*, 13 nov. 1668.

cins (1). L'emploi d'un ferment aussi actif a opéré une révolution dans la confection des pains de luxe. Nous lui devons les pains à pâte spongieuse et légère connus sous le nom de *pains à café*. La célébrité des boulangeries viennoises tient à la qualité de la levure dont elles se servent. Depuis 1867, on applique une levure spéciale, dite *pressée* ou *de Vienne*, qui détermine une fermentation très énergique.

La méthode, seule usitée jusqu'ici, de faire lever la pâte à l'aide de ferments, qui provoquent dans sa masse la modification chimique d'une partie de ses éléments, n'est pas sans présenter des inconvénients fâcheux. Le phénomène qu'il s'agit de produire, subordonné à diverses influences, est difficile à régler avec précision. Par l'effet de causes variables, la fermentation, tantôt trop lente, tantôt trop prompte, s'accomplit presque toujours irrégulièrement, car il est malaisé de saisir le juste point où elle n'est ni en défaut ni en excès. En outre, elle s'effectue aux dépens de la substance nutritive, qu'elle décompose en partie, et diminue la valeur de l'aliment. Depuis peu, les Anglais ont fait des tentatives intéressantes pour éviter ces désavantages et faire lever la pâte sans recourir à des ferments. Vers 1860, on fabriquait à Londres, sous le nom d'*unfermented-breads*, du pain sans levain, d'après un procédé du Dr Whiting, qui consistait à remplacer l'acide carbonique provenant de la fermentation de la pâte, par celui que dégage la réaction de l'acide chlorhydrique sur du bicarbonate de soude mêlé à la farine. Ces pains eurent un moment de vogue; mais l'expédient employé n'a pas pu vaincre les préventions qu'inspire à juste titre une mixture toujours incertaine d'éléments suspects. La mé-

(1) *L'Origine du pain mollet.*

thode *Dauglish*, qui date de 1860, a eu et méritait plus de succès. Elle se borne à injecter directement dans la pâte l'acide carbonique nécessaire pour la soulever. La farine, d'abord débarrassée, sous le récipient d'une machine pneumatique, à 1/100e d'atmosphère, de l'air qu'elle pouvait contenir, est ensuite pétrie avec de l'eau saturée d'acide carbonique à la pression de sept atmosphères, et mise immédiatement au four (1). On peut ainsi préparer le pain en quelques minutes, d'une façon continue, ce qui réduit les frais de fabrication d'un cinquième, et, de plus, l'idéal de la propreté se trouve atteint, puisque la pâte est soustraite aux manipulations de l'ouvrier. En 1864, on comptait à Londres onze boulangeries fonctionnant d'après le système Dauglish et produisant chaque jour 144,000 kilogr. de pain. Ce mode très rationnel de panification tend à se répandre en Angleterre et aux États-Unis. Essayé à Paris en 1863, il n'a pas pu s'y propager parce qu'il exige un outillage spécial et change toutes les habitudes professionnelles. On objecte encore que, s'il convient aux formes massives des pains anglais, il se prête moins aux formes variées en usage dans la boulangerie française.

Il était aussi nécessaire de perfectionner les procédés de cuisson. Les premiers pains durent être cuits sur l'âtre même du foyer, nettoyé de ses cendres, puis, un peu moins malproprement, sur des pierres plates chauffées au feu, comme faisaient les Helvètes des cités lacustres. De nos jours même, les habitants pauvres de quelques cantons de la Toscane cuisent, entre des rondelles de pierre superposées en colonne, la *polenta* de châtaignes dont ils se

(1) On a plus récemment (1893) proposé de substituer à l'acide carbonique gazeux de l'acide carbonique liquide qui, mêlé à la pâte, la soulève en se vaporisant au four.

nourrissent. Plus tard, des plaques de métal remplirent mieux le même office. Dans le centre de la France, les paysans, pour cuire leurs galettes de sarrazin, se servent d'un plateau de fonte porté sur trois pieds et chauffé à l'aide de charbons ardents. Les voyageurs signalent dans l'Inde un ustensile pareil, généralement employé pour la cuisson du pain et qui figure parmi les meubles essentiels de toute habitation rustique (1).

On ne pouvait apprêter ainsi que des galettes très minces, car, si peu qu'elles fussent épaisses, l'extérieur aurait été plutôt brûlé que l'intérieur cuit. Pour mener à bien l'opération, il fallait chauffer le pain dans un milieu à température égale et réglée. On y parvint en le recouvrant sur l'âtre avec un récipient qu'on chargea de braise et de cendres chaudes (2). La *Genèse* montre ce procédé en usage chez les Hébreux du temps des patriarches : « Abraham entra dans sa tente et dit à Sarah : — Prends trois mesures de farine et fais cuire des pains sous la cendre (3). »

Les Grecs cuisaient leurs pains de plusieurs façons : l'*escharite*, sur l'âtre; le *cribanite*, sous une poterie; l'*ipnite*, au four. Les Romains distinguaient aussi, par opposition au pain *focacius* cuit à l'air libre, sur l'âtre, le *testuatius* (4) ou *testilius*, qu'on cuisait sous un pot de terre, et le *furnaceus*, qui passait au four. L'antique usage de cuire le pain sous un vase n'était pas tombé en oubli au moyen âge (5),

(1) X. Raymond, *l'Inde*, pp. 240-242.
(2) Isidore, *Origines*, XX, 2.
(3) *Genèse*, XVIII, 6.
(4) « Testuatium quod in testu caldo coquebatur, ut etiam nunc id faciunt matronæ. » (Varron, *Ling. lat.*, IV ; Pline, *Hist. nat.* XXVIII, 20.)
(5) Raimbold, abbé de Saint-Thierry, mort en 1084, ordonne que, le jour de son trépas, on serve à ses moines des pains cuits sous la cendre (« panes subcinericios », V. Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 80).

et se retrouverait de nos jours, soit dans les fours de campagne, adoptés au XVIII[e] siècle pour le service des armées, soit sous forme de tourtières à pâtisserie, communes dans les habitations rustiques.

Les anciens savaient préparer, peut-être depuis l'époque phénicienne, un pain spécial pour les approvisionnements de mer. Les Grecs l'appelaient δίπυρος ἀρτίσκος, et les Romains *panis biscoctus*, termes dont celui de *biscuit* est l'équivalent exact. Comme le sens du mot l'indique, la cuisson de ces pains était prolongée au double de l'autre, jusqu'à dessiccation complète, ce qui assurait leur conservation indéfinie. Sous les Antonins, le biscuit fut substitué au pain azyme pour l'alimentation des soldats en campagne, usage que nous avons aussi adopté.

Les modes primitifs de cuisson sur l'âtre ou sous cloche n'étaient applicables qu'à de petites quantités de pain. Ils purent suffire aux besoins domestiques tant que le pain azyme fut seul connu, car cet aliment, n'étant pas de garde, devait être préparé souvent. Mais, lorsqu'on sut faire le pain levé, qui se conservait plus longtemps, il fallut, dans chaque famille, en confectionner davantage à la fois, afin d'épargner de la peine et de la dépense. Plus tard, quand la boulangerie s'organisa dans les villes, on eut à cuire des quantités croissantes de pain pour servir de nombreux clients. On dut alors forcément recourir à l'artifice des fours.

L'antiquité attribuait aux Égyptiens l'art de les construire, et il est naturel d'admettre que les créateurs du pain levé ont été aussi les inventeurs des fours. Selon Suidas (1), un Égyptien nommé Amos aurait le premier imaginé de cuire le pain dans des cavités maçonnées et

(1) *Lexique historique.*

chauffées. La disposition des fours dériva logiquement de celle des tourtières en poterie dont nous venons de parler, car il suffisait, pour en concevoir l'idée, de donner à ces récipients des dimensions plus grandes et de chauffer le dedans en place du dehors. On présume qu'à l'origine les fours étaient carrés et couverts de larges dalles ou de briques plates, parce qu'on n'a su qu'assez tard voûter avec de petits matériaux. Peut-être même avait-on débuté par creuser dans des bancs de tuf ou d'argile des fours pareils à ceux des enfants, dans les amusements desquels on retrouverait au besoin la plupart des inventions primitives.

Les Romains, habiles dans l'art de voûter, dont ils tenaient la théorie des Étrusques, répandirent en Europe l'usage des fours, généralement construits en briques, matériaux faciles à appareiller et réfractaires à l'action du feu. Il y eut même, dans le culte latin, une déesse du four, ainsi que des fêtes en son honneur (*Fornacalia*). Le moyen âge multiplia les *fours à ban*, et la fiscalité féodale fit de l'obligation d'y cuire une charge pour les vassaux. Le dénombrement des biens et revenus du monastère de Saint-Riquier, dressé au IXe siècle par l'abbé Héric, compte douze fours banaux (1). Plusieurs rues de Paris portent encore le nom des fours à ban établis dans leur voisinage (2).

Les fours en maçonnerie sont à bien des égards défectueux. Difficiles à échauffer, ils entraînent des pertes de temps et des frais de combustible. Il est en outre malaisé d'y régler l'intensité de la chaleur, et le pain reste exposé aux accidents d'une cuisson irrégulière. Enfin il se trouve en contact avec les débris de la combustion, charbons ou cendres, et trop souvent sali par eux. On a récemment cherché à éviter ces inconvénients par la construc-

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. I, p. 91.
(2) *Rues du Four-Saint-Honoré, du Four-Saint-Germain*, etc.

tion de fours en tôle qu'on chauffe extérieurement. Ceux qu'on appelle *aérothermes*, de l'invention de MM. Roland, Carville, etc., cuisent le pain avec une régularité parfaite et une absolue propreté, au moyen de courants d'air chaud, à température fixe, qui circulent autour de l'enveloppe métallique. On reproche seulement à ce système de dessécher trop la pâte. Les boulangers anglais ont mieux réussi en substituant à l'air surchauffé de l'eau portée dans des tubes de fer à la température de 300°.

Une chaleur égale et constante étant ainsi assurée, on s'est ingénié à faciliter l'enfournement et le défournement, afin d'éviter les pertes de temps que ces opérations entraînent et l'intermittence de la production. Dans ce but, on a proposé et essayé l'artifice de chaînes sans fin, qui promènent, pendant un intervalle réglé de durée, les pains d'une extrémité à l'autre d'un four tubulaire, garantissent une cuisson uniforme et rendent aisées des manœuvres autrefois pénibles quand il fallait les effectuer à la gueule d'un four ardent.

La plupart des procédés rationnels de panification que nous venons d'indiquer ne sont encore adoptés que dans les boulangeries modèles des grandes villes ; mais l'économie de frais qu'ils procurent et la supériorité des produits ainsi obtenus en feront peu à peu propager l'emploi. Il serait honteux pour un siècle raffiné que le premier de nos aliments continuât d'être préparé dans des conditions barbares, pétri par des geindres demi-nus qui plongent dans la pâte des bras d'où la sueur découle et passé dans des fours malpropres où la chaleur semble consacrée à griller des hommes autant qu'à cuire le pain.

Il y avait enfin à organiser la boulangerie, d'abord comme industrie spéciale, puis comme grande industrie.

La confection du pain resta longtemps une fonction domestique. Ce mets s'apprêtait ainsi que les autres, dans chaque maison, suivant les besoins du ménage. Sa préparation était l'office des matrones juives, grecques et romaines. « Les dames les plus qualifiées de l'antiquité, dit un écrivain du dernier siècle, ne refusaient pas de mettre la main à la pâte. » Elles attachaient sans doute à bien faire ces pains grossiers le même amour-propre que les modernes ménagères à réussir certains plats de fantaisie.

Aussi longtemps que la fabrication du pain fut la charge des femmes dans la famille, elle se fit par routine, sans progrès sensibles, et ne put livrer à la consommation que des produits imparfaits. Cette condition s'est prolongée très tard en Europe et, naguère encore, y prédominait. Les Grecs n'eurent de boulangers que peu avant les guerres médiques. Au rapport de Pline, jusque vers le second siècle avant notre ère, Rome n'en posséda pas. Alors seulement les gens riches firent préparer leur pain par des cuisiniers panetiers (1). Chez les peuples germaniques, l'usage général était de faire son pain en famille. La philologie en fournit une preuve piquante par l'acception initiale des qualifications maintenant les plus aristocratiques en Angleterre. Les titres de *Lord* et de *Lady* se rattachent par leur sens originel à la confection du pain. Max Müller fait dériver le premier de l'anglo-saxon *hlâford*, qui signifie *auteur* ou *gardien du pain*, et le second de *hlæfdige*, *celle qui s'occupe du pain* (2). Dans le nord de l'Europe, en Suède et en Norvège, les boulangers étaient inconnus au XIVe siècle. En France même, jusqu'au XVIIe, il n'y eut de boulangers que dans les villes.

(1) *Hist. nat.*, XVIII, 28.
(2) *Nouvelles leçons sur la science du langage*, t. I, p. 322.

Sous Henri IV, Olivier de Serres veut que la mère de famille s'occupe de la confection du pain, car « de se pourveoir chés le boulenger, c'est trencher par trop de l'homme de ville (1) »; il ajoute qu'à Paris même le pain dit *de mesnage* se faisait dans les maisons et se cuisait soit au logis, soit chez un boulanger. De nos jours, quoique la fabrication domestique diminue rapidement dans les campagnes, elle ne laisse pas d'y être considérable. On estime que la moitié de la population française consomme du pain fait en famille. Dans la plupart des autres pays, moins avancés et moins riches, la proportion serait encore plus élevée.

L'établissement d'ateliers spéciaux pour la fabrication du pain a été le point de départ de ses plus notables progrès, parce qu'un apprentissage et une production méthodiques furent alors substitués aux pratiques routinières d'opérateurs sans expérience. Grâce à une application constante et à des perfectionnements graduels, le travail devint plus régulier et plus sûr. Enfin une mise en œuvre intelligente et une meilleure organisation économique ont eu pour effet de réduire les frais généraux et d'abaisser le prix de revient. Chez les Grecs et chez les Romains, la boulangerie se constitua comme industrie spéciale dans les centres importants. Sous Auguste, Rome avait un collège de boulangers, presque tous Grecs, dont le nombre s'élevait à 329. Dans la Gaule franque, sous la première race de nos rois, la boulangerie existait à peine et n'était même pas encore distincte de la meunerie, car une ordonnance de Dagobert (630) autorise les meuniers à vendre du pain en même temps que de la farine. Les deux industries étaient mieux spécialisées sous Charlemagne, dont un capitulaire (800)

(1) *Théâtre d'agric.*, VIII, 1.

enjoint aux juges des provinces de veiller à ce que le nombre des boulangers soit toujours complet et leur personnel sévèrement choisi. Toutefois, les boulangers ne furent institués en corporation à Paris que sous le règne de Philippe-Auguste. Un peu plus tard, ils devaient avoir gagné en importance, puisque saint Louis juge utile de les dispenser du service militaire, ainsi que les meuniers. Les siècles suivants assujettirent la boulangerie à une multitude de règlements plus propres à empêcher le progrès qu'à sauvegarder les intérêts des consommateurs. L'administration n'a osé qu'en 1863 abandonner cette industrie aux lois de la libre concurrence.

Depuis un demi-siècle, une dernière transformation tend à faire passer la boulangerie du régime des petits ateliers à celui des grandes manufactures. On a vu s'établir, dans les villes importantes, de vastes usines, pourvues d'un outillage perfectionné, disposant de puissantes ressources, appliquant avec une rigueur scientifique les meilleurs procédés connus et produisant beaucoup avec des frais très réduits. Nos boulangeries modèles confectionnent un pain supérieur et peuvent en outre le livrer au plus bas prix.

Comme indication de l'état de la boulangerie dans la France de nos jours, disons que, en 1860, Paris comptait 900 boulangers pour une population de 1,500,000 habitants. Chacun d'eux entretenait donc en moyenne 1,700 personnes. Les statistiques de la caisse de la boulangerie constatent que, en 1863, Paris consommait 244,811,195 kilog. de pain de première qualité, 2,885,262 kilogr. (1 °/₀) de pain de seconde qualité, 4,673,268 kilogr. de pain de gruau, et 4,053,080 kilogr. de pain fabriqué par la boulangerie de l'Assistance publique; soit, en tout, 256,422,805 kilogr. qui, répartis entre 1,667,841 habitants, donnaient 0kg420 pour la

consommation par tête et par jour (1). D'après un relevé, opéré en 1880, dans les quatre-vingt-sept chefs-lieux de département en France, la consommation moyenne du pain y était alors de $201^{kg},656$ par tête et par année, ou de $0^{kg},552$ par jour. Étendue à la France entière, cette proportion aurait représenté, pour 37,300,000 habitants, 7,362,100,000 kilogr. de pain. Mais le total vrai serait sans doute supérieur, parce que les populations des campagnes, mangeant beaucoup moins de viande que ceux des villes, doivent consommer proportionnellement plus de pain.

En somme, la préparation de cet aliment est une des branches les plus importantes de la production chez les peuples civilisés. Payen n'estime pas à moins de 600 millions de fr. le total des valeurs qu'elle crée chaque année en France, savoir : 300 millions de francs pour les industries relatives à la conservation, au nettoyage et à la mouture des grains, et une somme égale pour le travail propre à la boulangerie (2).

Cette longue suite de progrès, accomplis en ce qui concerne la mouture, le blutage et la panification, a eu pour résultat d'utiliser de mieux en mieux les récoltes et d'en élever le rendement sous forme de pain. Nos procédés actuels donnent le moyen de convertir en pain irréprochable 80 °/₀ du poids du blé et d'en retirer (par addition d'eau à la farine) 108 °/₀ de pain (3). Les Romains, semble-t-il, auraient su faire mieux encore, puisque, au rapport de Pline, ils obtenaient d'une mesure de froment un poids de pain supérieur d'un tiers à celui du grain, soit 133 °/₀ (4).

(1) Payen, *Précis des substances alimentaires.*
(2) Id., *ibid.*, p. 267.
(3) Id., *ibid.*, p. 344.
(4) *Hist. nat.*, XVIII, 12.

Mais la proportion dépend de la manière de bluter et de mouiller les farines. Pline parle du pain de munition toujours fait, chez les anciens, avec les farines non blutées (1). Il serait facile aux modernes de surélever le rendement, soit par un blutage imparfait comme celui des Arabes, qui rejettent seulement 3 °/ₒ du produit de la mouture, soit en mêlant plus d'eau à la pâte. Dans les boulangeries parisiennes, il est de règle de n'employer que des farines blutées à 15 °/ₒ et de les mouiller dans la mesure stricte qu'exige la bonne qualité du pain.

L'heureux effet de tant d'améliorations ressort encore d'une diminution progressive de la consommation du blé par tête, la même récolte suffisant à nourrir un nombre croissant d'habitants. Au XIIIe siècle, on évaluait à quatre septiers de 240 livres la quantité de blé nécessaire pour l'entretien d'un adulte pendant un an. C'est la quote-part assignée par saint Louis à chacun des Quinze-Vingts. Cela suppose pour l'ensemble de la population, enfants compris, une moyenne d'environ trois septiers par tête. En 1520, Budé admet encore cette évaluation. Plus tard, Vauban, dans son *Projet de dîme royale*, n'en demande plus que trois pour la subsistance d'un homme; et, peu après (1769), Malouin, auteur de *l'Art du boulanger*, croit que deux et demi peuvent suffire. De nos jours, à Paris, 170 kilogr. de blé (un septier et demi de l'ancienne mesure), sont tout ce qu'exige l'entretien d'une personne. Sans doute, le gain réalisé dans les villes tient en partie à la diversité accrue des ressources alimentaires; néanmoins il est juste d'en

(1) En France, jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, on employait encore, pour faire le pain des soldats, la farine non passée, telle qu'elle sortait de la meule (Legrand d'Aussy, *Vie priv. des Franç.*, t. I, p. 109), d'où l'expression de *boule de son*, conservée dans les casernes, quoiqu'elle soit maintenant plus pittoresque qu'exacte.

attribuer aussi une part à la perfection des procédés de la meunerie et de la boulangerie.

Ainsi la production de notre aliment le plus commun représente une somme immense d'inventions de détail, de progrès, de travail et de richesse. L'histoire de la civilisation est, pour ainsi dire, résumée dans chaque bouchée de pain. Mais il y aurait encore à vulgariser les meilleures pratiques, la plupart d'origine récente, et à en répandre le bienfait dans une foule de pays. Ceux qu'avec un économiste américain on peut appeler les « mangeurs de pain » (*bread-eaters*) sont loin d'être en majorité dans le monde, car on n'évalue qu'à 500 millions le nombre des civilisés qui en font une consommation habituelle. En Europe même, la majeure partie des populations est réduite à un pain grossier, fait de céréales inférieures et mal préparé par d'inhabiles ménagères. La France, qui est à cet égard la mieux partagée, puisqu'elle produit et consomme le plus de froment, compte encore 6 millions de ses habitants qui n'en connaissent pas l'usage et vivent de seigle, de sarrazin, de maïs ou de châtaignes. La civilisation aspire à répandre l'excellent pain blanc de froment, dont se nourrissent déjà tous les habitants des villes. Le pain noir des campagnes arriérées devra disparaître en même temps que leur ignorance et leur pauvreté. Ces deux sortes d'aliments marquent en effet des niveaux distincts d'aisance et de bien-être. Il est à souhaiter que l'avenir puisse mettre un jour, dans le monde entier, cet inappréciable élément de subsistance à portée de tous les affamés.

CHAPITRE IV

PATISSERIES DIVERSES

Disons, pour terminer, quelques mots de préparations accessoires qui, confondues à l'origine sous la désignation générique de pain, se rapprochent de ce produit par leur nature, mais s'en sont de plus en plus éloignées par leurs modes d'apprêt et par leurs usages : nous voulons parler des pâtisseries.

Dès les premiers temps de l'emploi du pain azyme, et pour dissimuler ce qu'une pâte massive avait de fade et de lourd, on dut y mêler diverses substances, telles que du sel, du lait, de la graisse, de l'huile, des œufs, du miel, des aromates, des fruits frais ou secs et une foule d'autres ingrédients destinés à relever le goût d'un aliment insipide. La farine, en effet, se prêtait, par son état de division comme par le travail du pétrissage ou de la mise en forme, à des amalgames sans nombre. Tous n'étaient pas heureux. L'usage retint les plus agréables. Plus tard, lorsque le pain levé fut connu, sa supériorité le fit adopter comme aliment usuel, et les pâtisseries, devenant un mets de fantaisie, passèrent à l'état de friandise, qu'on ne mangea plus que par occasion. La séparation une fois établie, chacun de ces produits poursuivit à part le cours de ses perfectionnements, le pain dans le sens d'une spécialité uniforme et simple, les gâteaux dans celui d'une variété toujours croissante, le premier visant à satisfaire un

besoin général, et les seconds des caprices particuliers. La préparation de ces mets sensuels a fini par constituer un art extrêmement raffiné.

La mention de pâtisseries dans l'histoire est presque aussi ancienne que celle du pain, car les hommes de tous les temps n'ont pas été moins désireux de se procurer des jouissances de goût que d'assouvir leur faim. Dans la *Genèse*, la corbeille que voit en songe le grand panetier du pharaon est pleine « de toutes sortes de pains et de pâtisseries (1) ». Cette désignation, quoique sommaire, indique en Égypte, dix-neuf siècles avant notre ère, une fabrication déjà fertile en recherches. Une peinture du tombeau de Rhamsès III, à Thèbes, reproduite par Wilkinson, représente des pâtissiers à l'œuvre, les uns pétrissant la pâte avec leurs pieds, les autres la démêlant avec leurs mains, la façonnant en gâteaux de formes diverses, les mettant au four ou fabriquant des espèces de beignets sur une poêle où chauffe de la graisse (2). Il ressort du détail des offrandes, dans le *Lévitique*, que les Hébreux connaissaient aussi plusieurs sortes de gâteaux, soit pétris à l'huile et cuits sous la cendre ou sur le gril, soit frits dans l'huile bouillante (3). Nos crêpes et galettes, faites d'une pâte liquide et cuites sur une plaque de métal enduite d'huile, doivent, en raison de la simplicité de leur préparation, avoir une origine immémoriale. Le *Lévitique* en parle (4). Le sanscrit a des termes pour divers genres de pâtisseries frites dans l'huile ou le beurre, et le nom de l'une d'elles, *artika*, se lie au grec ἄρτος (5).

(1) « Omnes cibos qui fiunt arte pistoriâ. » (*Genèse*, XL, 17.)
(2) Fr. Lenormant, *Hist. anc. de l'Orient*, 1881, t. III, pp. 63, 64.
(3) *Lévitique*, II, 4, 5, 6.
(4) *Ibid.*, VI, 21.
(5) Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 311.

Les Grecs, gourmets délicats, paraissent avoir les premiers fait un art de la confection des pâtisseries. A partir de l'époque de Périclès, ils raffinèrent tellement ces produits que les rigoristes virent dans leur perfection corruptrice la menace d'un péril pour les bonnes mœurs. Platon exile de sa République, comme coupables de délits pareils et dangereux au même titre, les poètes, les pâtissiers et les confiseurs. Les nombreuses mentions de gâteaux que nous ont transmises les auteurs grecs montrent qu'on mêlait à la farine des corps gras, du fromage, du safran, des épices, du vin doux, des fruits, des légumes, etc. Athénée cite l'*achaïnée*, pétri avec de la graisse; l'*orinde*, où entraient du riz et des graines oléagineuses ; l'*etnite*, fait de farine et de jaunes d'œufs; le *streptice*, préparé avec du lait, du poivre, et de l'huile ou de la graisse; l'*artolaganon*, relevé par une pointe de vin... On faisait à Samos des tourtes de raisins et d'amandes, à Mitylène des biscuits farcis, etc.

D'après un passage d'Archestrate conservé par Athénée, les gâteaux d'Athènes avaient une grande réputation et devaient au miel de l'Attique leur supériorité reconnue. Dans la description d'un repas de noces en Macédoine, Athénée fait servir « toutes sortes de gâteaux de Crète, de Samos, de l'Attique », etc. (1) Ce devaient être des pâtisseries sèches, puisqu'on les exportait au loin. Les Grecs connaissaient les beignets, les biscuits et les gaufres. Quelques-unes de ces vénérables friandises sont venues jusqu'à nous sous des noms à peine altérés. Ainsi nos *oublies* rappellent les ὀβελίας dont parle Athénée et qui se cuisaient entre deux fers chauds; nos *dragées* se rattachent par leur étymologie aux τραγήματα des Grecs, quoique, selon toute apparence,

(1) *Deipnosophistes*, III.

elles ne leur ressemblent guère par leur mode de préparation. Les pâtissiers de la Grèce semblent même avoir dérobé aux Anglais la gloire de la découverte du *plum-pudding*. Pollux donne en effet la recette d'un gâteau complexe appelé θρίον, que mentionne également Aristophane, et qui se faisait avec de la farine, de la graisse, du lait, des œufs, du fromage, des cervelles et du miel, le tout enveloppé dans une feuille de figuier d'où le mets tirait son nom (1). Les Athéniens confectionnaient encore avec de l'orge grillée et des figues sèches une sorte de gâteau qui devait avoir quelque analogie avec une autre variété de *pudding*.

Les Romains mirent aussi beaucoup de soin à la préparation des pâtisseries. L'austère Caton paraît ne les avoir pas détestées, car, sur ce point, sa sévérité désarme et il décrit, non sans complaisance, la manière de faire un certain nombre de gâteaux, le *libum* et le *placenta*, composés de farine, de miel et d'huile, la *tracta*, qui se rapprochait des gaufres (on croit que notre mot *tarte* en dérive), le *globus*, l'*encytus*, la *scriblita*, l'*erneum*, la *spærita*, le *savillum*, etc. (2) On dirait un chapitre de la *Cuisinière bourgeoise* ou du *Parfait pâtissier*. Quelles leçons pour un censeur! Pourtant Pline, deux siècles plus tard, semble regarder la confection des gâteaux comme récente et s'extasie naïvement devant des préparations élémentaires : « Certains, dit-il, pétrissent le pain avec des œufs, du lait et même de la crème, inventions de peuples pacifiés qui appliquent désormais leurs soins aux divers produits de la boulangerie (3). » Au IVe siècle de notre ère, Rome avait une corporation de pâtissiers (*pas-*

(1) Pollux, *Onomasticon*, VI, 57; Aristophane, *les Chevaliers*.
(2) *De re rusticâ*, 74 à 84.
(3) *Hist. nat.*, XVIII, 27.

tillariorum), indice significatif du développement pris par leur industrie.

Toutefois, les pâtissiers grecs ou romains, qui ne faisaient pas usage de beurre et se trouvaient réduits, pour sucrer leurs friandises, à l'unique ressource du miel, ne pouvaient guère produire que du pain d'épice apprêté de différentes façons. Cette composition de farine et de miel, que les Grecs avaient reçue de l'Orient et dont ils transmirent le goût aux Romains, de qui nous le tenons, est une des pâtisseries les plus anciennes et de tout temps les plus populaires. Les cultes anciens en faisaient des offrandes aux dieux (*far cum melle*). A l'époque impériale, c'était un des principaux produits débités par les pâtissiers-confiseurs (1).

Les pâtés de viande entourés de croûte ne paraissent pas avoir été usités chez les Gréco-Romains, car leurs langues n'ont pas d'expressions qui s'y rapportent. L'*artocreas* dont parle Perse (2) serait simplement, d'après les commentateurs, un hachis de viande et de pain. Le goût des pâtés de viande et surtout de venaison semble au contraire ancien en France.

On trouve souvent, chez les écrivains du moyen âge, des mentions relatives à diverses pâtisseries. Les *flans*, en usage dès le VIe siècle, étaient un composé de pâte et de crème. Au dire de Fortunat, sainte Radegonde, quand on en servait sur sa table, mangeait, pour se mortifier, la pâte grossière et laissait la crème délicate. Cette friandise gallo-romaine se débitait dans les rues de Paris au XIIIe siècle (3) et s'y vend encore aujourd'hui dans les

(1) « Pistor dulciarius, qui panes et mellita concinnabat edulia » (Apulée, *Métamorphoses*, X).
(2) *Satires*, VII, 50.
(3) Villeneuve, *Dit des crieries de Paris*.

quartiers populaires. Les poètes du temps de saint Louis parlent de *gaufres*, et, dans le *Livre des métiers* d'Etienne Boileau (1270), les fabricants d'*oublies* forment une corporation sous le nom d'*oublayeurs*. Les *échaudés*, ainsi nommés parce qu'on faisait lever la pâte avec de l'eau chaude, sont mentionnés dans une charte de l'église de Paris en date de 1202 (1). Le *Livre de la taille de Paris* compte, en 1292, deux *eschaudéeurs*, sept *gastelliers* (fabricants de gâteaux), soixante-huit *pataiers* (fabricants de pâtés) et une *tartrière* (2). Il est question de gâteaux *feuillés* ou feuilletés dans une charte de Robert de Fouilloy, évêque d'Amiens, datée de 1311 (3). Les pains *au lait* et *au beurre* étaient connus dès le XIVe siècle. Le concile d'Angers, tenu en 1365, en interdit l'usage pendant le carême (4). Ils furent mis en vogue, au commencement du XVIIe siècle, par Marie de Médicis et prirent alors le nom de *pains à la reine*.

C'est surtout à partir de la Renaissance, époque où le sucre devint d'un prix abordable, que la confection des pâtisseries a réalisé des progrès rapides et acquis de l'importance comme industrie dans les villes. Le XVIe siècle vulgarise les *tartes* et les *tartelettes*. Rabelais fait servir dans un grand repas chez les Gastrolâtres, outre diverses espèces de *pastez* et de *guasteaulx feuilletez* « seize sortes de tourtes et vingt de tartes (5) ». Platine décrit des tartes aux raves, à la courge, aux coings, aux fleurs de sureau, aux roses, aux châtaignes, aux cerises, aux dattes, aux herbes du mois de mai, etc. Olivier de Serres

(1) « Panes qui dicuntur eschaudati » (Legrand d'Aussy, *Vie priv. des Franç.*, t. II, p. 294).
(2) Levasseur, *Histoire des classes ouvrières*, t. II, pp. 469-481.
(3) Legrand d'Aussy, *Vie priv. des Franç.*, t. II, p. 282.
(4) Id., *Ibid.*, t. I, p. 113.
(5) *Pantagruel*, IV, 59.

veut que la mère de famille « employe la gentillesse de son esprit, et les mains avec », à faire de fleur de farine, seule ou mélangée, diverses sortes de préparations délicates et friandes, « digne ouvrage de toute honorable damoiselle, pour en parer sa table à la survenue des amis, pour les malades, pour les enfants, pour opportunément en faire des présents : *fougasses*, *tourtillons*, *biscuits*, *eschaudés*, *oublies*, *casse-museaux*, *gasteaux*, *gaufres*, *petits-chous*, *maccarons*, *etc.* (1) » Les biscuits étaient venus d'Italie au milieu du XVIe siècle (2). Reims fut dès lors renommé pour cette fabrication. En 1867, on comptait en France 200 fabriques de biscuits faisant ensemble pour 7,000,000 de francs d'affaires (3). Les macarons et les massepains furent aussi introduits en France par les cuisiniers italiens sous les Valois. C'était une transformation du *nougat*, dérivé en droite ligne du *nucatus* des Romains, fait de noix, de farine et de miel. On doit à un Frangipane, venu à la suite de Catherine de Médicis, le mélange de crème et d'amandes pilées qui a retenu son nom. Les dragées, servies aux XIVe et XVe siècles dans des drageoirs richement ornés, étaient des bonbons et sucreries très variés. Toutefois, nos dragées actuelles ne paraissent pas remonter plus haut que le commencement du XVIIe siècle (4). Les *pralines* furent imaginées au XVIIIe par un sommelier du maréchal du Plessis-Praslin. Carême a été au XIXe l'inventeur des méringues et des petits-fours (5).

Il serait superflu d'insister sur les progrès accomplis

(1) *Théâtre d'agriculture*, VIII, 1.
(2) Champier, *De re cibariâ*.
(3) *Rapp. sur l'expos. internat. de 1867*.
(4) Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, art. DRAGEOIR.
(5) Carême, *le Pâtissier royal parisien*.

de nos jours par cette industrie pleine d'ingénieuses délicatesses. Chacun est à même de les apprécier. Dès le XVI[e] siècle, les raffinements des pâtissiers inspiraient assez d'appréhension pour que le chancelier de l'Hôpital crût devoir, à l'exemple de Platon, interdire, dans l'intérêt des bonnes mœurs, la vente des petits pâtés dans les rues de Paris. Les motifs de son ordonnance sont que le commerce de ces inutiles friandises encourage, d'une part, la gourmandise du consommateur, de l'autre, la paresse du marchand. Mais, en dépit des moralistes chagrins, la pâtisserie a suivi le cours de ses perfectionnements et constitue maintenant une des parties les plus avancées de l'art culinaire, celle peut-être qui déploie le plus d'esprit de recherche et réussit le mieux à tenter la sensualité. Si Platon revenait au monde, il pourrait encore sévir contre les poètes, mais on ne lui permettrait pas d'exiler les pâtissiers. L'excellence de leur produits le disposerait peut-être à l'indulgence, ou, si le philosophe restait intraitable, le politique du moins viendrait à composition, sous peine de voir les citoyens de sa république impossible émigrer en foule à la suite des bannis.

LIVRE V

HISTOIRE DES BOISSONS

Quand on eut trouvé de quoi manger, il fallut chercher de quoi boire. Les êtres vivants n'ont pas en effet moins besoin de liquides que d'aliments. La substance de leur corps doit être maintenue en état d'humectation constante, pour que, d'une part, la nutrition, les sécrétions et excrétions s'accomplissent, et que, de l'autre, l'appareil moteur ait la souplesse requise. L'eau est indispensable aux fonctions physiologiques. Elle désagrège, délaie ou dissout les substances nutritives et les charrie dans le sang de manière à rendre possibles, d'abord leur assimilation, puis leur élimination. Elle rend persistantes la fluidité des humeurs, la flexibilité des muscles, la mollesse des tissus, et facilite le jeu des organes. Au delà d'un certain degré, la siccité, même relative, arrêterait tout le travail de la vie. Pour reconnaître combien l'eau est nécessaire à son entretien, il suffit de constater la quantité de liquide dont les organismes vivants sont toujours imprégnés à l'état normal : les plantes en contiennent une proportion qui varie de 50 % dans les arbres à 95 % dans les espèces herbacées ; chez les animaux, le rapport est de 80 à 90 % de leur poids total. L'eau forme les neuf dixièmes du corps humain, comme le

montre une expérience de Chaussier, qui, ayant fait dessécher dans un four un cadavre pesant 60 kilogr., le trouva réduit à 6 au terme de l'opération.

Cette eau, sans laquelle nous ne pourrions vivre, subit dans nos corps d'incessantes déperditions et doit, en conséquence, être périodiquement ingérée. On estime qu'un adulte a besoin d'absorber chaque jour, sous une forme ou sous une autre, environ deux litres d'eau, en moyenne, c'est-à-dire un poids de deux kilogr. Il nous faut donc plus encore de boisson que d'aliments. La nature a pris soin de nous signaler une nécessité si urgente par la sensation très vive de la soif, non moins impérieuse et même plus intolérable que celle de la faim. On a vu récemment des jeûneurs passer trente, quarante et jusqu'à cinquante jours sans manger (Turner, Succi, Merlatti), mais à condition de boire, car une abstention complète de liquide ne pourrait pas être supportée au delà de quelques jours.

Telles sont les exigences de notre organisation. Sans cesse altérés ou sur le point de l'être, nous sommes tenus de nous désaltérer fréquemment, sous péril de mort imminente. Le Gargantua de Rabelais, à peine venu au monde, s'écrie : « A boyre ! A boyre ! A boyre ! (1) » C'est la devise du genre humain.

Voyons par quels artifices on a cherché à se procurer, en tous lieux et en tous temps, des boissons, non seulement abondantes et salubres, mais encore agréables et toniques.

(1) *Gargantua*, VI.

CHAPITRE PREMIER

EAU, NATURELLE OU MODIFIÉE

L'eau est l'unique breuvage offert par la nature aux êtres vivants. Cette boisson, qui seule désaltère, pourrait à la rigueur suffire. Tous les animaux s'en contentent, et l'homme n'en a pas connu d'autre aussi longtemps que, semblable à eux par le manque d'industrie, il a vécu dans la même condition. De nos jours encore, nombre de populations, rangées il est vrai parmi les plus pauvres, sont réduites à cette ressource pour étancher leur soif.

Alors même qu'on y bornait ses désirs, elle ne se trouvait pas toujours à portée de tous les besoins. L'eau, telle qu'on la voit répartie à la surface du globe, n'est en effet ni assez répandue pour être partout disponible, ni assez généralement pure pour ne jamais nuire à l'organisme. Il fallait donc s'en procurer aux lieux où elle manquait et découvrir des procédés pour corriger à l'occasion ses défectuosités diverses.

Dans le principe, l'homme, n'ayant pour s'abreuver que l'eau des sources, des rivières ou des lacs, devait installer sa résidence dans leur voisinage, évitant les régions arides où il aurait été exposé à souffrir la soif. Le sentiment de pieuse vénération qui, dans tous les cultes primitifs, s'est attaché aux fontaines et aux cours d'eau, remonte à l'époque où, pressé par le besoin, il venait s'y désaltérer à longs traits, remerciant les dieux secourables qui les lui

faisaient rencontrer, et prêt à prendre les sources mêmes et les fleuves pour de bienfaisantes divinités.

Mais, quoique le régime hydrographique des eaux, qui les force à s'écouler sur les pentes et à séjourner dans les bassins, les distribue dans la plupart des contrées avec assez d'abondance pour que les animaux en sentent rarement la privation, le cas se présente assez souvent pour l'homme, que différentes causes peuvent appeler et retenir sur des territoires dépourvus d'eaux superficielles. On dut alors imaginer des artifices pour y suppléer. On approfondit des sources taries, on creusa des puits, pour atteindre les nappes souterraines, d'où leur jaillissement semblait provenir; on recueillit les eaux pluviales dans des mares et des citernes étanches; on apprit plus tard à dériver des eaux éloignées jusque dans les villes à l'aide d'aqueducs, de canaux et de conduites forcées; on transporta même des liquides dans des récipients clos là où ils faisaient absolument défaut. Les civilisés parviennent ainsi à satisfaire à peu près partout les exigences d'une consommation bornée, et, sauf quelques déserts, « pays de la soif », selon la formule arabe, il n'y a guère, sur le globe, de contrées que le manque d'eau rende absolument inhabitables.

Il était plus malaisé d'assainir les eaux que la nature livre trop souvent altérées par d'impurs mélanges. Celle des sources tient presque toujours en dissolution des sels provenant des terrains qu'elles ont lavés en les traversant. Dans les pays calcaires, notamment, elles sont chargées de carbonates qui les rendent impropres à certains usages. L'eau des rivières est communément trouble et limoneuse; celle des marais, saumâtre, parfois infectée de débris organiques et de germes putrides. Enfin l'eau de la mer, qui, depuis le commencement de l'époque neptunienne, con-

tient le résidu d'une lixiviation générale du globe, est tellement riche en sels, qu'elle cesse d'être potable et ne peut plus désaltérer, car, loin d'étancher la soif, elle l'irrite et l'exaspère. L'art d'obvier à tant de défauts et d'obtenir partout des eaux de bonne qualité avait donc une notable importance et nécessitait des procédés spéciaux.

On a su de bonne heure débarrasser les eaux courantes des particules terreuses qui les troublent en les laissant reposer un temps dans des vases. Les Égyptiens clarifiaient ainsi l'eau du Nil et avaient imaginé le siphon pour décanter le liquide sans l'agiter. On filtre souvent les eaux limoneuses à travers une couche de sable fin ou une plaque de pierre poreuse. Les substances organiques, dont la décomposition corrompt les eaux croupissantes, sont retenues par des filtres de charbon dont l'emploi date de 1800. Mais M. Chamberland a démontré (1884) que, pour débarrasser de leurs germes infectieux les eaux contaminées, il faut les faire passer sous pression à travers des tubes en porcelaine dégourdie. La soude sert à neutraliser et précipiter les sels calcaires dans les eaux qui en sont trop chargées. Enfin on ôte par distillation leur salure et leur amertume aux flots de la mer qui, absolument impotables, exposaient les navigateurs à périr de soif au milieu même des eaux.

Le problème de la transformation des eaux salées en eau douce, d'un si grand intérêt pour la marine, parut insoluble à l'antiquité. Aristote pourtant, dans ses *Météorologiques*, avait indiqué, comme moyen de le résoudre, une distillation élémentaire, et l'on paraît avoir essayé d'appliquer ce procédé du temps d'Alexandre d'Aphrodise, qui le signale dans ses *Commentaires*. Mais on ne réussit pas à le rendre pratique, et jusqu'à nos jours, les équipages ont dû emporter avec eux leur approvisionnement

d'eau. Cette précaution pouvait suffire pour de petites traversées, dans une mer close comme la Méditerranée. Mais, lorsqu'on aborda la grande navigation et les longs parcours, l'eau ne tardait pas à se corrompre dans les tonneaux, et occasionnait des maladies. On essaya d'y remédier en carbonisant les tonneaux à l'intérieur, puis en les remplaçant par des caisses de tôle qui avaient aussi des inconvénients. La vraie solution exigeait qu'on pût se procurer en mer l'eau dont on avait besoin. Dès la fin du XVIIe siècle, les inventeurs s'en occupaient (1). Le problème a été résolu de notre temps, d'abord par Clément et Freycinet, ensuite d'une manière plus complète par MM. Peyre et Rocher, au moyen d'un appareil distillatoire, qui fonctionne sans autre dépense que celle du combustible nécessaire pour la cuisine de l'équipage. Cette utile découverte, après avoir mérité à ses auteurs la médaille d'or à l'exposition de Paris en 1849, a été honorée d'un prix Monthyon par l'Académie des sciences et d'un grand prix à l'exposition universelle de Londres en 1851. Plus récemment, on a eu recours à des appareils frigorifiques pour séparer les éléments de l'eau de mer par congélation, avec moins de frais encore, parce que sa température ordinaire est plus rapprochée de celle de la glace que du point de vaporisation.

Il fallait aussi pouvoir modifier la condition thermique de l'eau, afin de l'absorber à volonté chaude ou fraîche, car l'eau tiède est indigeste et provoque des nausées. Échauffée ou refroidie, elle exerce au contraire une action tonique.

Dès qu'on eut des vases allant au feu, il devint facile de

(1) Haunton, dans *Transactions philosophiques*, 1670.

boire de l'eau chaude, mais on n'en profita guère que pour préparer des infusions ou des décoctions. On n'a jamais beaucoup usé d'eau pure simplement chauffée. Pourtant ce breuvage eut une certaine vogue chez les Grecs et chez les Romains. Comme Hippocrate avait déclaré l'eau plus saine quand elle a bouilli, observation exacte en ce qui concerne les eaux suspectes, parce que l'ébullition tue la plupart des germes infectieux qu'elles peuvent contenir, les boissons chaudes passaient pour salutaires, et l'usage s'en répandit. A Rome, l'eau chaude (*aqua calida*, *decocta*) se débitait dans des établissements appelés *thermopolies*, dont l'origine était grecque comme leur nom, et qui représentaient les cafés du temps. Plaute les mentionne assez fréquemment (1), et Martial a une épigramme contre ceux qui les fréquentaient (2). Pline signale, avec son habituelle morosité, ce goût de boire chaud comme une dépravation particulière à l'homme (3).

Recommandée par les médecins, la coutume de boire de l'eau chaude persista durant le moyen âge. Dans les monastères, lorsque le vin manquait, on donnait aux moines de l'eau chaude pour en tenir lieu (4). Champier atteste que, de son temps (1560), boire chaud était un usage commun à toutes les classes : « Les uns, dit-il, échauffent le liquide en l'approchant du feu ; les autres y jettent du pain grillé, tout brûlant ; le peuple y fait tremper une lame de fer rougie, les gens riches une lame d'or, et les pauvres des charbons ardents. Enfin il est des gens qui mêlent de l'eau chaude avec leur vin (5). » La théorie du Dr Sangrado,

(1) *Trinumus*, IV, 2, 6 ; *Rudens*, II, 6, 45 ; *Curculio*, II, 3, 13, 14.
(2) « In bibentes aquam calidam » (*Epigr.*, VI, 86).
(3) *Hist. nat.*, XIX, 19.
(4) Legrand d'Aussy, *Vie priv des Franç.*, t. III, p. 326.
(5) *De re cibariâ*, XVI, 15.

dans *Gil Blas*, montre que, au XVIII[e] siècle, l'eau chaude n'avait pas encore perdu tout crédit (1). Aujourd'hui même, dans quelques villes d'Espagne, on rencontre en hiver des débits d'eau chaude. Partout ailleurs cette boisson trop élémentaire a été avantageusement remplacée par des infusions chaudes.

L'art plus difficile de refroidir l'eau répondait à un besoin ressenti dans les contrées et dans les saisons où une température énervante débilite l'organisme. Les boissons fraîches désaltèrent mieux et sont plus toniques. On se borna longtemps à rechercher l'eau des sources et celle des puits, que leur température moyenne constante fait paraître, par contraste, fraîches pendant les chaleurs. Les Égyptiens savaient abaisser un peu la température de l'eau en l'exposant à un courant d'air dans des vases de terre poreuse qui, laissant filtrer insensiblement le liquide, offraient par l'humectation de leurs parois plus de surface à son évaporation. Les Arabes imitèrent d'eux et nous ont transmis l'emploi des *alcarazas*, usuels en Espagne pour maintenir fraîche l'eau que débitent les marchands *d'agua fria*.

Dans les villes situées près de montagnes couvertes de neige, on eut, dès les temps anciens, l'idée de l'utiliser pour refroidir l'eau. Les Grecs aimaient les boissons glacées. « Il est doux l'été de boire à la glace », dit un des poètes de l'*Anthologie*, et Hippocrate signale déjà les inconvénients qui peuvent en résulter pour la santé. Charès de Mitylène rapporte qu'Alexandre, se trouvant à Péra, dans l'Inde, fit creuser des trous qu'on remplit de neige et qu'on recouvrit ensuite de feuilles. Sous les Césars, les Romains avaient aussi coutume de rafraîchir leurs boissons en y mêlant de la neige ou de la glace, recherche où Pline

(1) *Gil Blas*, II, 3.

voit un signe de la perversion des mœurs : « Les uns boivent de la neige, les autres de la glace... Le froid est conservé pendant les chaleurs, et l'on obtient que, dans les mois où elle fond, la neige reste glacée. D'autres font bouillir l'eau et puis la glacent. Nulle chose ne plaît à l'homme comme elle a plu à la nature (1). »

Oublié pendant le moyen âge, l'emploi des boissons glacées fut remis en vogue à la renaissance. Belon dit que les Turcs, au milieu du XVIe siècle, recueillaient des provisions de neige ou de glace et les conservaient dans des caveaux en maçonnerie (2). Cette manière d'employer la neige était également connue en Italie et en Espagne, mais non en France, car, lors de l'entrevue qu'eurent à Nice François Ier, le pape Paul III et Charles-Quint, le médecin Champier, qui accompagnait le roi, fut fort étonné de voir les Italiens et les Espagnols envoyer prendre, dans les montagnes voisines, de la neige pour rafraîchir leurs boissons (3). L'usage de boire à la glace s'introduisit à Paris sous Henri III. C'est là une des sensualités scandaleuses que, dans son pamphlet *l'Isle des Hermaphrodites*, Arthur Thomas reproche à ce prince dissolu. Toutefois, les glacières devaient être encore bien peu communes au commencement du XVIIe siècle, puisque le *Dictionnaire* de Monnet, qui parut en 1636, ne mentionne pas ce mot. Mais, trente ans plus tard, l'emploi de la glace était assez répandu pour que Boileau jugeât ridicule un repas où l'on n'en servait pas aux convives :

« Point de glace, bon Dieu! dans le fort de l'été (4). »

(1) *Hist. nat.*, XIX, 19.
(2) *Observations sur les singularités et choses remarquables trouvées en Grèce et en Judée*, 1553.
(3) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. III, pp. 325-328.
(4) *Satires*, III, 1667.

Les anciens n'avaient su, pour rafraîchir leurs boissons, qu'y faire fondre de la neige ou de la glace, ou les entourer de ces corps. Ils ne pouvaient donc pas obtenir un froid inférieur à 0 et congeler l'eau à volonté. Vers le milieu du XVIe siècle, on découvrit en Italie la manière de produire ce résultat par un mélange de neige et de sel marin. Un peu plus tard, on réussit mieux encore en se servant de salpêtre, pratique ancienne dans l'Inde. On put dès lors frapper des carafes d'eau, et l'on ne tarda pas à préparer des glaces et sorbets. Vers 1660, le Florentin Procope porta cette industrie à Paris et y fonda le premier établissement de glacier. En 1676, les limonadiers reçurent des statuts qui les autorisaient à vendre « des glaces et des eaux de gelée ». Jusqu'en 1750, on ne débitait à Paris des glaces que pendant l'été; mais, à partir de ce moment, on en prépara toute l'année (2). Comme indication de ce qu'est devenue la consommation de la glace dans les grandes villes, bornons-nous à dire que, en 1860, les glacières de Paris recevaient 60 millions de kilogr. de glace pour les besoins de 1,500,000 habitants. Aux États-Unis, on fait un si grand usage de glace, que l'eau glacée y est qualifiée de « boisson nationale ». En 1889, on n'estimait pas à moins de 50 millions de francs la valeur totale de la glace récoltée dans les pays producteurs (Amérique du Nord, Suède et Norvège, Suisse).

Disons enfin quelques mots d'un procédé récent pour rendre l'eau légère et stimulante en la chargeant d'acide carbonique sous pression. Elle peut en effet dissoudre plusieurs fois son volume de ce gaz et devient alors excitante et tonique. La nature fournissait le modèle de bois-

(2) Du Buisson, *l'Art du distillateur*.

sons gazeuses dans l'eau de certaines sources qui, comme celles de Seltz, en Alsace, de Vals dans l'Ardèche, de Saint-Galmier dans la Loire, etc., sortent de terres saturées d'acide carbonique. La médecine savait en utiliser les propriétés apéritives et stomachiques; mais on fut longtemps hors d'état de les imiter. Au milieu du XVIIIe siècle, les progrès réalisés par la chimie des gaz mirent sur la voie, et l'on trouva la manière de rendre les eaux gazeuses en chargeant une eau quelconque d'acide carbonique dégagé par l'action de l'acide sulfurique sur la craie. Priestley a revendiqué (1767) le mérite de cette découverte; pourtant, dès 1766, Bergmann en faisait des applications médicales, et même, en 1750, Venel, chimiste de Montpellier, avait présenté à l'Académie des sciences deux mémoires sur la fabrication d'eaux gazeuses. Toutefois cette industrie n'a pris qu'au XIXe siècle de grands développements. La progression suivie en peu d'années par la consommation de l'eau artificielle de Seltz atteste combien cette boisson salutaire est généralement goûtée et répond à des besoins réels. En 1822, les demandes de la population parisienne ne dépassaient pas 500,000 bouteilles. Ce nombre s'est ensuite élevé à 2 millions en 1840, à 5 en 1851, à 20 en 1861. Les départements en fabriquaient de leur côté 35 millions à cette date, soit en tout 55 millions de bouteilles, coûtant 3,500,000 francs (10 cent. le litre) et vendus 22 millions de francs aux consommateurs (1). Ce n'était encore là qu'un point de départ. La production et l'emploi des eaux gazeuses seraient susceptibles de prendre une extension indéfinie.

(1) Barral, *Rapport du Jury* à l'exposition de 1862.

CHAPITRE II

DILUTIONS, INFUSIONS ET DÉCOCTIONS

L'eau, jadis appelée par quelques docteurs « le vin universel » (*vinum catholicum*), manquait de plusieurs qualités désirables et n'aurait pas pu toujours suffire aux exigences de la vie humaine. Elle ne remplit bien, en effet, qu'une fonction : elle désaltère. Mais, indispensable à ce point de vue, elle est imparfaite à tous les autres, car son rôle, inerte et passif, se borne à humecter l'organisme ; elle ne contribue en rien à le sustenter. Loin même de concourir à la nutrition et de réparer les forces, elle serait plutôt débilitante si l'on en faisait abus. Enfin, son absence de saveur et sa platitude la rendent impropre à stimuler le goût. On devait donc désirer des boissons réparatrices et moins insipides qui à l'avantage d'étancher la soif joignissent celui de flatter les sens, d'exciter le système nerveux et de contribuer à l'alimentation. Là surgissaient de nouveaux besoins qui, pour être secondaires, ne se faisaient pas moins vivement sentir. La preuve ressort de l'ardeur avec laquelle les populations humaines se sont appliquées à les satisfaire. Des essais en ce sens ont été tentés, des recherches poursuivies à tous les âges, à tous les degrés de la civilisation, et l'on pourrait même en mesurer les progrès à la valeur des résultats obtenus.

Pour l'homme sorti de sa condition native, des breuvages composés étaient aussi nécessaires que des aliments appré-

tés. La relation qui les unit est manifeste et logique. Pline, génie attristé par le spectacle de la corruption romaine, s'étonne à tort que, lorsque la nature fournit de l'eau, dont les animaux se contentent, l'homme seul ait imaginé tant de sortes de boissons, la plupart moins utiles que funestes (1). Mais il est plus philosophique d'expliquer ce fait par une supériorité d'intelligence que par une dépravation d'instinct. Un être doué de raison ne pouvait pas se résigner à l'ordinaire des brutes. Pressé de plus de besoins, il a mis à profit son industrie pour se faire des boissons supérieures à l'eau. S'il en a trouvé de pires, c'est qu'il se trompe souvent; et, s'il abuse des meilleures, c'est qu'il est sujet à faillir. Mais ses erreurs peuvent se corriger par expérience, et, quant à ses excès, la civilisation n'en saurait être rendue responsable, puisqu'il ne tient qu'à lui de les éviter.

A l'origine, avant toute industrie acquise, l'homme, vivant surtout de fruits ou de petites proies, consommés dans leur état de fraîcheur, tout imprégnés de sucs et aussi propres à désaltérer qu'à nourrir, n'avait pas trop à souffrir de l'insuffisance de l'eau. Comme les singes, il buvait rarement et peu. Mais, lorsque des ressources créées par ses artifices eurent rendu son régime de moins en moins varié; lorsque, chasseur, il vécut de viandes grillées ou rôties, agriculteur, de semences desséchées converties en pain; quand enfin il ajouta du sel à ses aliments, il fut obligé d'absorber plus d'eau, et l'action débilitante de ce breuvage trop pauvre se fit bien vite sentir. Il s'efforça de lui communiquer, par d'ingénieuses pratiques, les propriétés stimulantes et nutritives dont il était dépourvu. L'usage de boissons composées doit remonter à un âge

(1) *Hist. nat.*, XIV, 28

extrêmement reculé de la vie du genre humain, car, non seulement tous les peuples civilisés, mais encore la plupart des barbares et même des sauvages ont connu des préparations de ce genre. A peine cite-t-on les stupides Australiens et quelques insulaires de la Polynésie qui les aient ignorées. Aussi haut que nous reportent la philologie et l'histoire, leurs indications attestent un goût très vif pour les breuvages artificiels, et les honneurs divins rendus à ceux qui firent don des meilleurs montre quelle reconnaissance accueillit un si grand bienfait.

Il ne fallait pas beaucoup d'invention pour diluer simplement dans l'eau diverses substances comme le miel, le lait ou le suc de certains fruits, dont la douceur, l'arome et la saveur agréables pouvaient relever son insipidité. Les anciens se servaient de miel pour édulcorer l'eau (*aqua mulsa*), que nous avons remplacée par de l'eau sucrée. En combinant avec l'eau le suc de fruits parfumés, il était aussi facile d'obtenir une grande variété de breuvages rafraîchissants, surtout lorsque le sucre, devenu commun, permit de corriger la fadeur des uns, l'âpreté ou l'acidité des autres. Les Turcs et les Arabes font grand usage de *sorbets* (*scherbet*, *scharab*), aromatisés avec toutes sortes de fruits, frais ou secs, pistaches, raisins, pommes, poires, prunes, abricots, etc. C'est la boisson des orthodoxes. Il en est de même des *sirops*, destinés à être bus avec de l'eau, et dont l'emploi, d'abord médical, est venu des Arabes, comme l'indique leur nom (de *siroph*, potion). Telles sont les eaux de groseille, de cerise, de framboise, l'orangeade et la limonade. Celle-ci, originaire d'Italie (1), fut introduite à Paris vers 1630. Le public y prit goût et, lorsque les

(1) *Limonade*, de l'italien *limone*, citron.

débitants de boissons autres que le vin furent institués en corps de jurande (1676), ils reçurent le nom de *limonadiers* (1). Ils étaient alors au nombre de 250. Deux siècles plus tard (1872), Paris comptait 3,780 établissements de limonadiers, faisant pour 120 millions de francs d'affaires. Mais le débit de la limonade ne figure plus que pour une bien petite part dans ce total.

Les propriétés dissolvantes de l'eau chaude furent aussi très anciennement utilisées pour préparer, par infusion ou décoction, des boissons chargées de ce que l'arome de certaines plantes a de suave et de léger. Il en a été fait usage de tout temps pour communiquer aux boissons des propriétés médicales dont l'application remonte peut-être jusqu'à la période sauvage. Le nom général de *tisane*, que portent les breuvages de ce genre, leur vient d'une décoction d'orge, très en vogue autrefois sur l'autorité d'Hippocrate (2). On utilise encore de la sorte des infusions médicamenteuses extrêmement variées (de sauge, préconisée par l'école de Salerne comme un remède à toutes sortes de maux, de tilleul, de fleurs d'oranger, de violette, de menthe, etc.). Des tentatives analogues, inspirées par des essais de thérapeutique ou par le désir de relever l'insipidité de l'eau, portèrent sur un très grand nombre de plantes. On reconnut ainsi les qualités médicinales, hygiéniques ou simplement agréables des boissons où elles entraient, et l'usage adopta celles qui répondaient le mieux aux besoins ou aux préférences du goût. Quelques-unes seulement ont eu dans le monde une brillante fortune, et, en raison de leur importance économique, il convient d'exposer moins sommairement leur histoire.

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. III, p. 107.
(2) Grec πτισάνη, eau d'orge, latin *ptisana*. V. Hippocrate, *Du Régime dans les maladies aiguës*.

Le thé est la plus ancienne des boissons usuelles préparées par infusion et celle dont la consommation est devenue la plus générale. Son succès a pour cause les propriétés stimulantes de la théine, dont l'action tonifie l'organisme, facilite la digestion et avive les facultés intellectuelles. L'arbuste dont la feuille aromatise ce breuvage croît spontanément en Chine. On y eut très anciennement recours afin de neutraliser les eaux insalubres d'une région où abondent les rizières. Deux recueils chinois, le *Pent-sao* et le *Kya*, mentionnent l'usage du thé comme remontant, dans le Céleste-Empire, à vingt-sept siècles avant notre ère. Il se répandit dans tout l'extrême Orient, et de nos jours, pour les populations de la Chine, de l'Indo-Chine et du Japon, le thé constitue la boisson habituelle. On l'offre à tout venant, on la débite dans des établissements spéciaux, on la sert dans les restaurants, et chaque famille, si pauvre soit-elle, en consomme selon ses besoins. Les Chinois ne tarissent pas en éloges sur cette boisson tonique, excitante, qui a sur nos breuvages fermentés l'avantage de ne pas produire l'ivresse.

Par suite du long isolement des peuples de l'Asie orientale, la diffusion du thé, trésor particulier à leurs contrées, ne s'est opérée vers l'Occident qu'à une date tardive. Ni les Grecs ni les Romains, si avides de tout ce qui flatte le goût, n'eurent connaissance de ce breuvage, malgré leurs relations indirectes avec la Chine, d'où leur venaient les soieries. Il en fut de même des Sémites, Chaldéens, Phéniciens ou Juifs, qui servaient d'intermédiaires. Les Aryas de l'Inde, quoique voisins de la Chine, mais séparés par la barrière de l'Himalaya, ignorèrent aussi le thé, qui n'a pas de nom en sanscrit. Peut-être les peuples qui avaient le vin étaient-ils moins portés à faire cas d'une

boisson contraire à leurs habitudes. Au moyen âge, les Arabes, qui auraient pu en répandre la connaissance, ne l'ont nulle part mentionnée. Il faut arriver au commencement du XVIIe siècle pour voir le thé franchir enfin les limites du monde de la civilisation chinoise et s'introduire chez les peuples de l'Occident, où une vogue rapide l'attendait.

Son existence fut révélée à l'Europe par des missionnaires et des voyageurs revenus de l'extrême Asie. Quelques échantillons, rapportés par eux, leur servirent à faire déguster cette tisane exotique que les médecins employèrent les premiers à titre de médicament. En Hollande, le médecin Tulpius signalait, en 1641, les propriétés toniques du thé (1). Ce remède, qui, pareil à beaucoup d'autres, ne guérissait guère, mais avait sur la plupart l'avantage d'être agréable, fut vite goûté et ne tarda pas à entrer dans la consommation courante des populations bataves, pour un motif analogue à celui qui l'avait fait adopter en Chine, le besoin de rendre potables des eaux marécageuses et malsaines.

Déjà le thé avait pénétré en France, sans grand succès, il est vrai. Le chancelier Séguier en faisait cas, mais ne réussit pas à le mettre en crédit. Dans une lettre datée de 1648, Guy Patin raconte qu'un docteur en médecine nommé Morisset, voulant faire sa cour à ce personnage, s'autorisa de son exemple pour soutenir, dans une thèse en faveur du thé, que cette boisson donne de l'esprit (*menti confert*). Mais, s'empresse d'ajouter le rude critique, cette thèse extravagante, qui tendait à favoriser « l'impertinente nouveauté du siècle », fut désapprouvée par tous les docteurs, et les plus ardents poussèrent l'indignation jusqu'à la

(1) *Observationes medicæ*, obs. 380.

brûler. Néanmoins, en dépit de la faculté, le thé rencontra quelques adhérents. *L'Inventaire du mobilier de la couronne*, de 1673, désigne ainsi la théière : « La petite marmitte tant au thé qu'aux bouillons altératifs ». Ce n'était encore qu'un ustensile médical. Les mentions de thé et de théières deviennent assez fréquentes durant les dernières années du XVII[e] siècle (1). L'usage, inconnu en Chine, de mêler du lait au thé, date de ce temps. Une lettre de M[me] de Sévigné attribue à M[me] de la Sablière l'heureuse idée de cette mixture (2).

Les Portugais, qui avaient ouvert le chemin de la Chine, essayèrent, sans y réussir, de se donner le goût du thé ; mais ils le transmirent aux Anglais. Catherine de Bragance, qui avait contracté à la cour de Lisbonne l'habitude de cette boisson, la transporta dans celle de Londres lorsque, en 1661, elle eut épousé Charles II. Les archives de la compagnie des Indes constatent que, en 1664, il fut acheté et offert au roi « deux livres de thé ». Ses comptes pour 1666 mentionnent encore une dépense de 36 livres sterling (environ 900 francs) consacrée à l'achat de vingt-quatre livres de thé « pour en composer un présent agréable au roi » ; puis, en 1668, elle en demande à ses agents cent livres pour en faire commerce (3). L'Écosse fut plus longtemps en retard. En 1685, la duchesse de Montmouth ayant envoyé en cadeau une livre de thé à un de ses parents écossais, celui-ci, qui ne savait comment en user, fit accommoder en guise de légume la précieuse feuille, servie sous forme de plat d'épinards. Un ouvrage du même temps dit que quelques personnes essayaient

(1) Havard, *Diction. de l'ameublement*, art. THÉIÈRE.
(2) *Lettre* du 16 février 1680.
(3) George Birdwood, *Rapport sur les archives de la Compagnie des Indes.*

de fumer le thé, le prenant pour une sorte de tabac (1).

C'est durant le cours du XVIIIe siècle que l'habitude de boire le thé se propagea et devint commune chez les peuples du Nord, dépourvus de vignes. Cette boisson n'a pu prévaloir dans la région du Midi, qui a le vin et qui donne d'ailleurs la préférence au café, mieux approprié aux conditions de climat, de régime et de tempérament des populations latines. Presque inusité en Espagne et en Italie, où son emploi est encore tout médical, assez peu répandu en France où, à partir de 1815, l'imitation des mœurs anglaises devint une mode, le thé forme la boisson des populations germaniques et slaves, à qui une forte alimentation fait sentir davantage le besoin d'infusions digestives, et un climat brumeux celui d'excitants. La Hollande l'Angleterre, la Belgique, l'Allemagne, la Russie et les États scandinaves en absorbent des quantités prodigieuses. Les Russes ne subirent la contagion de l'exemple que vers la fin du dernier siècle. Déjà l'Amérique avait été gagnée à la cause du nouveau breuvage, et lorsque, en 1773, la Grande-Bretagne voulut grever d'une surtaxe cet article de première nécessité, les colonies soulevées répondirent par une déclaration d'indépendance. L'insurrection qui détermina la formation des États-Unis eut ainsi pour cause le désir de boire librement du thé.

On voit combien les Chinois ont trouvé d'imitateurs dans le monde. Leur nombre s'accroît chaque jour. Mais les plus intrépides buveurs de thé, après ou peut-être avant les habitants du Céleste-Empire, ce sont les Anglais. Dès la fin du XVIIIe siècle, Arthur Young se plaignait que les

(1) Blégny, *Bon usage du thé, du café et du chocolat*, 1687. — Au Laos, les feuilles de thé, cuites fraiches et fermentées, sont employées comme masticatoire (Dr Neys, *Voyage dans le haut Laos*, *Tour du monde*, 1885, t. II, p. 70).

pauvres, entretenus par la charité publique, ne pussent pas s'en passer. La théière est devenue, dans les Iles Britanniques, la pièce essentielle du ménage, une sorte d'ustensile national et religieux que, selon le mot de Kotzebue, chaque Anglais promène d'un bout à l'autre du globe avec ses préjugés et son égoïsme.

La consommation du thé en Europe a suivi, depuis deux siècles, une progression rapide. Sous Charles II, 100 livres suffisaient à la Grande-Bretagne. Son importation s'est ensuite élevée à 91,000 livres en 1700, à 6 millions en 1766, à 24 millions en 1801, à 75 millions de kilogr. en 1845 et à 119 millions en 1871. En 1880, le relevé du commerce de la Chine, par M. Acheson, portait à 137,500,000 kilogr. les quantités livrées aux négociants européens, et évaluait à 2,500 millions de livres anglaises celles que se réservait la Chine. Quant à la valeur commerciale du produit, les 137,500,000 kilogr. reçus en Europe étaient payés sur place environ 275 millions de francs, et vendus plus de 2 milliards aux lieux de consommation.

Outre le thé véritable, il faut encore mentionner le thé frauduleux ou « menteur » (*lie-tea* des Anglais), que les Chinois, non moins fourbes et non moins habiles que les falsificateurs de l'Occident, savent adultérer de différentes façons. Sous le nom de « briques de thé », ils fabriquent un mélange pressé de mauvaises feuilles, de tiges de thé, d'autres feuilles et de sang de bœuf, que les Tartares et les Thibétains consomment avec de la farine, du lait, de la graisse et du sel. Les Chinois expédient aussi en Europe une variété de thé faite avec des feuilles de saule, d'orme, de frêne ou de prunelier, en ayant soin d'y mêler des excréments de vers à soie, qui donnent à l'infusion une couleur engageante.

On prépare en divers pays et l'on emploie de la même manière que le thé plusieurs produits analogues doués de propriétés similaires, mais dont l'usage est resté plus circonscrit. Citons le *maté* du Paraguay et le *guarana* du Brésil, répandus dans la plupart des États de l'Amérique du Sud; le *faham*, des îles Maurice et de la Réunion, fourni par une orchidée indigène; le *cat* de l'Arabie, etc. Mentionnons enfin la *coca* de la Bolivie et du Pérou, en usage avant la conquête espagnole, et dont les feuilles figuraient dans les cérémonies religieuses des Incas (1). Cet excitant énergique, usité surtout comme masticatoire, peut soutenir les forces pendant un exercice prolongé et empêche de sentir la faim, la soif, la fatigue et le besoin de sommeil. En 1866, la production de coca dans la région des Andes était évaluée à 15 millions de francs (2).

L'usage du café est de beaucoup postérieur à celui du thé. Le breuvage aromatique obtenu en faisant infuser dans de l'eau bouillante les grains torréfiés et pulvérisés du caféier, exerce sur l'organisme une action puissante. Il stimule le système nerveux, réveille les facultés intellectuelles et permet de réduire passagèrement d'un tiers, sans diminuer la capacité de travail, la quantité habituelle d'aliments ingérés. Quoique le café ne contribue ni à la réparation des tissus ni à l'entretien de la chaleur vitale, il remplit une fonction utile en retardant la désassimilation des trames organiques. C'est un des aliments indirects qui, conservateurs de la substance et de la force du corps, ont été classés sous le nom de « dénutritifs » ou d' « agents d'épargne ». Une boisson douée de semblables avantages ne pouvait manquer d'avoir beaucoup d'avenir.

(1) Tschudi, *Voyage au Pérou.*
(2) *Rapport sur l'exposition universelle de* 1867.

L'origine assez incertaine de son emploi doit être cherchée dans la région où le caféier croît à l'état spontané. Or, cette région, aujourd'hui bien déterminée, est, non l'Arabie, comme on l'avait d'abord cru par erreur, car nulle part l'arbuste n'y vient sans culture, mais l'Abyssinie et le Soudan, qui en possèdent de grands bois (1). C'est dans une de ces contrées que les propriétés de la fève parfumée ont dû être découvertes et utilisées. En l'absence de toutes données historiques, il n'est pas possible d'assigner une date à cette heureuse acquisition. On peut seulement présumer qu'elle n'est pas très ancienne. Si, en effet, l'usage du café remontait à une époque reculée, les peuples de la Nubie et de l'Égypte, autrefois en relation avec l'Abyssinie, n'auraient pas manqué de le lui emprunter et de le transmettre aux Grecs, aux Romains et aux Byzantins. Ceux-ci, à leur tour, si curieux de voluptés nouvelles, ne l'auraient pas laissé perdre ou du moins nous en auraient signalé l'existence.

Ce furent les Arabes qui, les premiers, constatèrent chez les indigènes de l'Afrique orientale l'emploi et les singulières propriétés du café. Ils en prirent aisément le goût, et transplantèrent le caféier dans l'Yémen ; puis, le souvenir de ces événements s'étant perdu, ils s'imaginèrent avoir trouvé ce qu'ils n'avaient fait qu'imiter, illusion fréquente dans l'histoire des inventions humaines. On cite un manuscrit de la Bibliothèque nationale de Paris qui mentionne le café en Perse à la date de 875. Mais ce ne fut là sans doute qu'une importation accidentelle, car, durant toute la période des croisades, on ne connaît aucun texte, musulman ou chrétien, qui se réfère à l'usage du café. Un auteur arabe du XV[e] siècle, Schehabeddin-Ben, dit qu'il était immé-

(1) De Candolle, *Géographie botanique*, IX.

morial chez les Abyssins (1). Néanmoins, la tradition orientale en fait généralement honneur à un mollah (religieux musulman) d'Aden, nommé Schadely, qui aurait vécu au IXe siècle de l'hégyre (XIVe de notre ère) et dont la légende est populaire parmi les Arabes.

Au commencement du XVIe siècle, le café se répandit en Orient, d'abord en Perse, puis en Syrie et en Égypte. D'après les historiens turcs, il fut introduit à Constantinople, en 1553, par deux débitants de Damas et d'Alger. En moins d'un demi-siècle, sa consommation se propagea dans tout l'empire. Les musulmans, à qui Mahomet avait interdit le vin, adoptèrent avec empressement ce breuvage, que le prophète n'avait pas prévu, et qui d'ailleurs convenait mieux aux exigences de leur climat. Pourtant l'usage ne s'accrédita pas sans difficulté. Les défenseurs de l'orthodoxie lui firent une opposition très vive. En 1633, Amurat III interdit à ses sujets de boire du café sous peine de mort D'autre part, les muezzins déclaraient que les imprudents qui en buvaient auraient, au jour de la résurrection, le visage plus noir que le fond de leur cafetière (2). Cette fâcheuse perspective n'arrêta pas les buveurs, et la vogue du café grandit rapidement. Depuis le milieu du XVIIe siècle, tout l'Orient en a fait une consommation habituelle. Les Arabes et les Turcs n'ont pas de plus sérieuse occupation que de fumer et de prendre du café : « Le tabac et le café, dit un de leurs adages favoris, sont les deux coussins du sopha de la volupté. »

Alors que le noir breuvage était usuel en Turquie depuis un demi-siècle, l'Europe occidentale le connaissait à peine de nom. Quelques voyageurs en rapportèrent d'Orient. En 1615, Pietro della Valle écrivait de Constantinople que bien-

(1) John Ellis, *An Historical Account of Coffee*, 1774.
(2) Sylvestre de Sacy, *Chrestomathie arabe*, t. II.

tôt il montrerait aux Italiens comment se préparait le *cahué* des Turcs (1). Un négociant de Marseille, La Roque, de retour du Levant, en fit goûter, vers 1644, à quelques-uns de ses compatriotes. A Paris, Thévenot, qui avait parcouru une partie de l'Asie, régalait ses hôtes de café quand il donnait à dîner (1655) (2). Vers 1660, Mazarin appela d'Italie deux praticiens pour enseigner la préparation du café. Mais ce fut surtout l'ambassade de Soliman-agha qui, venue en grande pompe (1669) solliciter l'alliance de Louis XIV, mit le café en vogue à la cour. Conformément à la politesse orientale, il en faisait servir à ses visiteurs. Chacun en voulut goûter. L'Arménien Pascal, exploitant cet engouement du public, ouvrit en 1672 un débit temporaire de café à la foire Saint-Germain, puis une boutique fixe qui fut appelée *café* du nom de la boisson qu'on y débitait. D'autres Levantins suivirent son exemple. Enfin, le Florentin Procope inaugura, en face de la Comédie Française, rendez-vous de la belle société du temps, un établissement somptueux où l'on débitait, non seulement du café, mais aussi du thé, du chocolat, des glaces et des liqueurs. C'est, historiquement, le plus ancien café de Paris (3).

Comme toujours, les gens rebelles aux innovations protestèrent contre l'usage étranger qui s'introduisait en France. Les médecins alarmés s'empressèrent de menacer de toutes sortes de maux « les gens assez imprudents pour absorber un si dangereux breuvage ». Une thèse soutenue en 1679 et intitulée : « *Sçavoir si l'usage du café est nuisible aux habitants de Marseille* » l'accusait de produire une foule de maladies. Quelques-uns ne voulaient admettre

(1) *Viaggi in Turchia, Persia e India*, t. I, lett. 3.

(2) Girin et Rivière, *Traité nouveau et curieux du café, du thé et du chocolat*, 1684; Galland, *De l'Origine et progrès du café;* Caen, 1699.

(3) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. III, pp. 127, 131.

le café qu'à titre de remède, comme Malebranche, qui le préconise... pris en lavement. Mais un médecin et un apothicaire de Lyon se chargèrent de démontrer que le café possédait au contraire des propriétés inappréciables pour la santé, « tenait les reins ouverts, ranimant et entretenant la chaleur naturelle, débouchant tous les endroits par où il passe, adoucissant les besoins des entrailles et en perfectionnant les fermentations, prévenant l'hydropisie, la gravelle et la goutte, guérissant les hypocondriaques et les scorbutiques, soulageant toutes les maladies du poumon, fortifiant la voix, calmant les fièvres, dissipant les migraines, amaigrissant les gens qui sont gras et engraissant ceux qui sont maigres, etc. (1) » Ainsi rassuré, le public suivit sans scrupules son goût. Nul préjugé ne pouvait tenir longtemps contre le fin arome du nouveau breuvage. Il suffisait d'en avoir bu pour en devenir le partisan, et tout le monde fut bientôt d'accord. Il convient, à ce propos, de laver M[me] de Sévigné d'une imputation inexacte qui pèse sur sa mémoire. Voltaire (2) et, à sa suite, Laharpe l'ont étourdiment accusée d'avoir dit que « Racine passerait comme le café ». Ce jugement, deux fois inepte, ne se lit nulle part dans ses lettres. Loin d'avoir méconnu l'avenir du café (sans parler de celui de Racine), l'aimable femme aurait plutôt des droits à l'honneur d'avoir, sinon imaginé, du moins recommandé le café au lait. Écrivant à sa fille, elle lui parle d'une invention dont M[me] de la Sablière s'était avisée et qui consistait à mêler du lait au thé, et lui conseille de prendre ainsi son café, afin d'atténuer l'action trop excitante qu'elle redoute pour elle (3). Dix

(1) V. A. Franklin, *la Vie privée d'autrefois, le café, le thé et le chocolat.*

(2) *Siècle de Louis XIV*, XXXII.

(3) *Lettres*, 16 février 1680.

ans plus tard, elle y revient dans une lettre datée des Rochers : « Nous avons ici de bon lait et de bonnes vaches. Nous sommes en fantaisie de faire écrémer ce bon lait et de le mêler avec du sucre et du bon café. Ma chère enfant, c'est une très jolie chose... Dubois l'approuve pour la poitrine, pour le rhume, et c'est en un mot ce *lait cafeté* ou ce *café laité* de notre ami Alliot (1). »

A la fin du règne de Louis XIV, il n'y avait plus que quelques vieilles gens, tenaces dans leurs préventions et absolument réfractaires au progrès, qui osassent médire du café. La princesse Palatine, cette rude et trop franche Allemande, sorte de paysanne du Danube égarée à Versailles, s'est fait l'interprète de leurs doléances. Dans son exécration pour le café, elle en comparait l'odeur à l'haleine de l'archevêque de Paris, ce qui n'était pas un éloge à l'adresse du café. En 1714, alors qu'elle résidait en France depuis plus de quarante ans, elle écrit : « Je ne puis supporter le café, le chocolat et le thé, et je ne puis comprendre qu'on en fasse ses délices. Un bon plat de choucroute et des saucissons fumés font, selon moi, un régal digne d'un roi et auquel rien n'est préférable. Une soupe aux choux et au lard ferait mieux mon affaire que toutes les délicatesses dont on raffole ici (2). »

Sous le règne de Louis XV, l'usage du café prit en France une grande extension. Voltaire en faisait une consommation quotidienne et accrédita cet excitant par la prodigieuse activité d'esprit dont il lui semblait en partie redevable. Depuis lors, l'habitude de boire du café s'est de plus en plus répandue dans les classes aisées de la population française. L'Allemagne a suivi de loin, opposant à la contagion de l'exemple son goût persistant pour la chou-

(1) *Lettres*, 29 janvier 1690.
(2) *Lettres de la duchesse d'Orléans*, 22 novembre 1714.

croute, et parfois même d'expresses lois. On cite une ordonnance du 4 janvier 1825 qui, dans l'intérêt des bonnes mœurs, interdit l'usage du café sur le territoire d'Hildburghausen, en Franconie.

Le goût du café se serait propagé plus rapidement encore, s'il n'avait été longtemps difficile de le satisfaire sans trop de frais. Depuis le moment où les peuples d'Europe connurent le fruit du caféier, jusqu'à celui où ils furent en état de le produire dans leurs colonies, cette denrée exotique constitua un article de grand luxe. Le peu d'étendue des cultures dans les contrées barbares d'où elle provenait, l'irrégularité des relations commerciales, enfin l'âpre fiscalité des princes musulmans qui, maîtres du transit, rançonnaient à plaisir la sensualité des infidèles, tout contribuait à élever la valeur de la précieuse fève à un taux inabordable pour le commun des consommateurs. En 1705, le café paraissait trop cher même à Louis XIV qui, par mesure d'économie, crut devoir en supprimer la distribution à ses invités de Marly (1). Le P. Labat dit, en effet, qu'au début le café se vendait à raison de 40 écus la livre (2), somme énorme pour le temps. Ceux qui le trouvaient bon à ce prix jugèrent qu'il serait meilleur encore si l'on pouvait se le procurer à bon marché. On entreprit alors la culture du caféier, que les Hollandais introduisirent dans les îles de la Sonde, puis les Français dans les Antilles, dont elle devint la richesse (3). Bientôt le nouveau monde put suffire aux demandes de l'ancien, et la consommation suivit une progression rapide. En 1732, la compagnie des Indes vendait en France 600,000 livres de café à 1 fr. 50 la livre. L'importation du café s'est élevée successi-

(1) *Lettre* de la marquise d'Huxelles, 13 décembre 1705.
(2) *Nouveau Voyage aux îles d'Amérique*, 1722.
(3) V. *Conquête du monde végétal*, pp. 132-134.

vement chez nous à 2,500,000 livres en 1750, à 9 millions de kilogr. en 1830, à 18 millions en 1851, à 37 millions en 1862, enfin à 68 millions en 1882. La consommation dans le monde entier, qui, en 1862, était évaluée à 400 millions de kilogr., atteint aujourd'hui plus de 700 millions, dont le prix sur place n'est pas moindre d'un milliard de francs. La vitesse de cet accroissement depuis un siècle atteste que la diffusion de son usage est encore loin de son terme.

Une pareille abondance aurait, semble-t-il, dû mettre les consommateurs à l'abri des imitations et des falsifications. On a pourtant imaginé de composer des breuvages analogues, plus économiques encore, mais non comparables par leurs propriétés, avec une foule de succédanés indigènes, tels que la racine de chicorée sauvage, les glands doux, les pois chiches, etc. Ces boissons, qui n'ont de commun avec le café que l'aspect, essayées comme pis-aller durant les époques de cherté commerciale et surtout lors du blocus continental, sous Napoléon I[er], sont restées depuis en usage, perpétuées principalement par la fraude des détaillants. Naguère encore, il se débitait en France, à la demande ou à l'insu des consommateurs, 30 millions de kilogr. de café de chicorée par an.

Le café véritable aura peut-être à redouter dans l'avenir la concurrence des noix de kola qui, récoltées dans l'Afrique occidentale, de Sierra-Leone au Congo, sont recherchées dans le Soudan, où elles remplacent le café, le thé et le chocolat. Plus riche en caféine que le café, cette substance serait, mieux qu'aucune autre, apte à servir d'agent d'épargne ou « d'aliment nerveux ». Les noix de kola, signalées depuis peu aux Européens, ne figurent encore que dans la matière médicale. Mais l'usage ne manquera pas de se répandre dès qu'une production intelligente pourra satisfaire aux demandes.

Disons quelques mots de la préparation du café. Dans le principe, on pilait la fève, après un grillage préalable, puis on tamisait la poudre pour éliminer les gros fragments. Cette manière de procéder, encore en usage chez les Musulmans, est décrite dans un ouvrage spécial publié en 1685 (1). Deux ans plus tard, un livre du médecin Blégny dit que les *moulins à café* ou *moulinets* se vendaient chez les quincailliers (2), ce qui fixe la date de cette petite invention. Les Orientaux avalent le marc avec l'infusion, afin de ne rien laisser perdre. En Europe, on préfère la boisson pure et décantée. On a pourtant proposé, il y a quelques années, de broyer le café en poudre fine, de le mouler en tablettes comme le chocolat et de l'employer de la même façon. Les éléments nutritifs de la fève seraient ainsi utilisés. Mais il est difficile de changer les coutumes établies, et peut-être le nouveau produit aurait-il exigé une confiance trop aveugle dans la bonne foi des fabricants.

La consommation du café a exercé sur les habitudes modernes, particulièrement en France, une influence à la fois diététique, intellectuelle et morale. Beaucoup de personnes composent un de leur repas avec cette boisson, rendue plus alimentaire par une adjonction de lait, de sucre et de pain beurré. D'autre part, la substitution des cafés, comme lieux de réunion, aux cabarets de nos pères (3), a déterminé dans les mœurs un changement profond, mêlé comme toujours de bien et de mal. Nous devons au café la suppression de l'ivrognerie, vice dégradant, autrefois toléré dans le plus grand monde, un tour

(1) Dufour, *Traité du café*, 1685.
(2) Blégny, *Bon Usage du thé, du café et du chocolat*, 1687.
(3) Paris comptait 250 cafés en 1680, 600 sous Louis XV, 1,800 en 1872, près de 4,000 en 1875. Pour la France entière, le nombre de ces établissements s'élevait à 115,000 en 1876.

d'esprit plus vif et un accroissement de sociabilité. Pendant la seconde moitié du XVIIIe siècle, les cafés de Paris furent avec les salons, mais plus librement, la tribune de l'opinion, une sorte de journalisme parlé... Le même usage n'a pas produit les mêmes effets chez les Arabes et chez les Turcs. Ces peuples font alterner, avec des tasses de café prises tout le long du jour, un breuvage soporifique appelé *coquenar*, qu'ils préparent avec des têtes de pavot bouillies, buvant ainsi tour à tour du premier pour se réveiller et du second pour se rendormir, image exacte d'une civilisation décrépite qui, incapable d'activité régulière, ne sort d'une somnolence habituelle que pour s'agiter dans de passagères excitations. Il n'y a donc guère lieu d'espérer, comme ont fait quelques optimistes, que l'usage du café, qui commence à pénétrer en Chine, y neutralise les désastreux effets de l'opium et stimule des esprits engourdis par une routine quarante fois séculaire.

Quoique le chocolat, plus nourrissant que désaltérant, doive rentrer dans la classe des aliments plutôt que dans celle des boissons, comme d'ordinaire il se prend liquide et se rapproche par ses usages du café et du thé, il convient d'exposer ici son histoire. On ignore à quelle époque remonte le premier emploi du cacao dans le nouveau monde, mais il datait sans doute d'un temps assez reculé, car, au moment de la découverte, sa consommation était générale au Mexique, et, comme le cacaoyer, qui n'est pas spontané dans cette région, y a été importé du continent du sud, où il croît à l'état sauvage, il faut admettre une phase antérieure durant laquelle les propriétés de sa fève avaient été reconnues par les populations des bassins de l'Orénoque et des Amazones. Lors de l'arrivée de Fernand Cortez, l'usage du chocolat était à ce point répandu au

Mexique, que, dans certaines provinces, les graines de cacao servaient de monnaie. Le *chocollatl* constituait le mets national des Aztèques. Ils le préparaient avec du cacao grillé dans des pots de terre, puis écrasé entre deux pierres, délayé dans de l'eau chaude, mêlé à de la farine de maïs et relevé par du piment ou de la teinture de rocou.

Étonnés d'abord de voir les Mexicains se nourrir d'un aliment qui n'avait avec ceux de l'Europe aucune analogie, les Espagnols leur en empruntèrent bientôt l'usage, et, maîtres du pays, adoptèrent, à partir de 1520, le chocolat comme butin de conquête. Cet aliment, aussi agréable que substantiel, ne tarda pas à passer du nouveau monde dans l'ancien, où les procédés de fabrication furent améliorés par des pratiques moins barbares et surtout par l'adjonction du sucre et d'aromates. Le succès du chocolat fut rapide en Espagne. Au dire de Voltaire les gueux mêmes et les mendiants des deux Castilles ne s'abordaient jamais le matin sans se demander cérémonieusement l'un à l'autre « si leurs Seigneuries avaient pris le chocolat ».

Le goût de cet aliment, que, seule, l'Espagne tirait de ses colonies, se répandit plus lentement dans le reste de l'Europe. L'introduction du chocolat en France date environ de 1620. « Le premier qui ait usé de cette *drogue*, dit un écrivain du XVII[e] siècle, fut le cardinal Alphonse de Richelieu, frère du ministre et mort en 1653 (1). » En 1634, le médecin Bachot, président de la faculté de médecine, soutint à Paris une thèse où il avançait que « le chocolat bien fait est une invention si noble qu'il devrait être la nourriture des dieux, plutôt que le nectar et l'ambroisie (2) ». Par son mariage avec Louis XIV, l'infante

(1) Vigneul de Marville (d'Argonne), *Mélanges de littérature et d'histoire*, 1699.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie priv. des Franç.*, t. III, p. 123.

d'Espagne, Marie-Thérèse, introduisit à Versailles l'usage du chocolat. Mais, comme elle avait les dents noires et gâtées, on mit cela sur le compte de son aliment favori, et il n'en fallut pas davantage pour le discréditer un temps. Jusque vers la fin du siècle, l'usage en fut peu commun. M[me] de Sévigné, écrivant à sa fille en route pour la Provence, lui dit : « Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra ; mais vous n'avez point de chocolatière ; j'y ai pensé mille fois ; comment ferez-vous? (1) » L'impossibilité de trouver une chocolatière sur le parcours de Paris à Aix indique, à cette date, le peu d'étendue de la consommation dans les provinces. On usa d'abord du chocolat comme d'un tonique puissant. Sous le Régent et sous Louis XV, on lui attribuait des vertus aphrodisiaques. Ce n'est plus qu'un aliment précieux et très usité.

Les Espagnols prenaient, comme les Mexicains, le chocolat à l'eau, et cette coutume a persisté dans la péninsule. D'après le P. Labat (2), les Anglais se seraient les premiers avisés, au XVII[e] siècle, d'y mêler du lait. Les fabricants associent au chocolat diverses substances. Le simple mélange de cacao et de sucre porte le nom de *chocolat de santé*. Les Espagnols y ajoutent volontiers de la cannelle, les Français de la vanille. Les fraudeurs y mêlent de la farine et remplacent par du suif le beurre de cacao. On prépare en outre des chocolats médicinaux, analeptiques, purgatifs, ferrugineux, vermifuges, etc., la saveur prononcée et agréable de l'excipient servant à masquer celle du remède.

La consommation du chocolat, sans pouvoir approcher, par suite de l'insuffisance de la production, de celle du café ou du thé, ne laisse pas d'être importante et de s'ac-

(1) *Lettre*, 11 février 1671.
(2) *Voyage aux Antilles*.

croître rapidement. Au Mexique, elle entre pour près de moitié dans l'alimentation du peuple. La France, qui, en 1830, fabriquait seulement 800,000 kilogr. de chocolat, a porté successivement sa production à 1,600,000 kilogr. en 1840, à 2,835,000 en 1850, à 5 millions en 1860, et à 12,500,000 kilogr., valant 31 millions de francs, en 1867 (1). Une progression aussi rapide pourrait se continuer longtemps encore si le produit s'offrait plus abondant et à bas prix.

(1) *Rapports sur l'exposit. univ. de 1867 ;* A. Mangin, *Monographie du cacao.*

CHAPITRE III

BOISSONS FERMENTÉES OBTENUES PAR DILUTION

A des qualités spéciales, mais bornées, les boissons dont nous venons de parler joignaient des insuffisances réelles. Si leur préparation est des plus simples, leurs avantages restent circonscrits. Ces breuvages, rafraîchissants ou stimulants, ont en général peu de valeur nutritive En outre, ils ne sont pas de garde et doivent être consommés de suite. Il faut donc les apprêter au moment où le besoin s'en fait sentir, et recommencer chaque jour les mêmes manipulations, sans pouvoir préparer, une fois pour toutes, d'amples approvisionnements. Cette production, entièrement domestique, n'avait pas d'avenir industriel et n'alimente qu'un commerce de débit assez restreint. Enfin les substances employées, ne pouvant pas être obtenues en tous lieux par la culture, n'entrent dans la consommation que grevées de frais onéreux. Les populations civilisées devaient souhaiter des boissons à la fois toniques et réparatrices, que chaque pays pût produire avec ses ressources locales. On a réussi à les découvrir par des artifices plus complexes. Elles composent la classe supérieure des boissons fermentées.

D'heureux hasards mirent sans doute sur la voie. Il suffisait qu'un des mélanges précédents, où entraient des matières sucrées ou amylacées, fût gardé quelques jours à l'air libre, pour qu'on vît se produire de lui-même, sous l'influence de l'oxygène et de la chaleur, le phénomène de

la fermentation, où le sucre, décomposé, se dédouble en alcool et en acide carbonique. On put alors constater les propriétés singulières que donne aux boissons cette transformation chimique de leurs éléments, et l'on s'efforça de les reproduire. L'expérience fit reconnaître la limite où il convenait de conduire le travail de la fermentation alcoolique, afin d'en recueillir le bénéfice, mais où il fallait l'arrêter, sous peine de le voir se tourner en fermentation acide, qui change l'alcool en vinaigre. Des méthodes s'établirent pour atteindre le point voulu sans le dépasser, et ainsi se trouva effectuée une des plus utiles découvertes de la civilisation.

Une foule de substances, quelques-unes animales, mais la plupart végétales, sont aptes à déterminer, dans certaines conditions de température, le phénomène de la fermentation alcoolique. L'expérimentation s'est exercée sur un très grand nombre de produits fermentescibles, et les meilleurs ont donné lieu à une exploitation régulière. La multiplicité des pratiques de ce genre atteste clairement l'universalité du besoin. Comme des boissons fermentées sont en usage chez une foule de peuples très peu civilisés, on en peut induire que la découverte initiale remonte à des temps reculés de la préhistoire. L'étude des breuvages particuliers aux nations barbares ou même sauvages peut le mieux nous apprendre ce que durent être les premiers essais.

La préparation de l'hydromel était des plus aisées et suivit sans doute de près celle de l'eau miellée, elle-même presque aussi ancienne que la connaissance du miel. Le mélange fermenté d'eau et de miel n'a été ignoré d'aucun des peuples aryens. Les Grecs en usaient et nous ont transmis le nom que nous lui donnons. Les Romains le tenaient

en médiocre estime. De l'avis de Pline cette boisson économique ne convient qu'« aux gens d'un naturel bas et porté à la lésinerie (1) ». Mais, faute de mieux, les pauvres habitants des campagnes s'en contentaient, et, trois siècles plus tard, Palladius, dans son traité d'agronomie, décrit la préparation de l'hydromel (2). Les Scandinaves le connaissaient: l'*Edda* le fait verser par les Valkyries aux banquets de la *Walhalla*. D'après Diodore de Sicile, c'était une des boissons favorites des Gaulois (3). On a continué en France de la consommer pendant tout le moyen âge. A la fin du XVI[e] siècle, Olivier de Serres, donnant la recette de l'hydromel, le déclare « un breuvage bon et salutaire », auquel on a recours « partout généralement où, défaillant les vignes, on est accommodé de miel (4) ». Depuis lors, il est à peu près tombé en désuétude chez nous; mais les paysans russes, comme les Scythes leurs ancêtres, en font volontiers usage, ainsi que diverses populations africaines, notamment les Abyssins.

Le lait pouvait, non moins aisément, chez les peuples pasteurs, servir à préparer des breuvages fermentés. Les Tartares fabriquent leur *koumiss* avec du lait de jument. Les Russes en usent comme d'une tisane rafraîchissante, et des médecins de l'Occident le préconisent à titre de remède. Le *képhyr* des habitants du Caucase est une préparation de même genre, faite avec du lait de vache, sous l'influence d'un ferment spécial. Ce breuvage, très réparateur et en grand crédit chez les Russes du Sud, a été imité en Suisse, dans le canton des Grisons, et plus récemment en France, à Besançon.

(1) *Hist. nat.*, XXII, 51.
(2) *De re rusticâ*, VIII, 7.
(3) *Biblioth. histor.*, V, 26.
(4) *Théâtre d'agric.*, III, 15.

Des substances végétales très variées ont plus généralement servi à produire des boissons fermentées. Les tentatives en ce sens sont innombrables. Pline énumère soixante-six sortes de *vins*, fabriqués la plupart avec des fruits ou des herbes. On en faisait, dit-il, avec des dattes, des figues, des caroubes, des grenades, des cornouilles, des sorbes, des nèfles, des mûres, des baies de genièvre ou de myrte, etc. (1) « On fait encore, ajoute-t-il, du vin avec le raifort, le navet, l'asperge, l'ache, l'aurone, la rue, le serpolet, des roses, etc. (2) » Plus loin, il compte 195 sortes de boissons composées, qu'on pourrait, dit-il, porter au double si l'on prenait soin de distinguer les variétés (3), et cela dans le monde si étroitement borné des anciens. Les Aryas de l'Inde savaient se faire une foule de boissons fermentées. Plus de soixante noms s'y rapportent en sanscrit (4). Avec l'asclépiade et d'autres plantes, ils composaient la liqueur appelée *sôma*, dont ils recherchaient l'ivresse après en avoir fait des offrandes à leurs dieux. Les Hindous modernes fabriquent leur *toddy* avec le suc des noix de coco. Dans la vallée de l'Euphrate, on préparait anciennement un *vin de palme* dont, rapporte Hérodote, les Assyriens faisaient au loin le commerce. C'était la boisson habituelle des Orientaux. Dioscoride en donne la préparation (5). Le vin qu'on tirait des dattes caryotès était, dit-il, excellent et très capiteux. En Afrique, dans la région des lacs, on boit généralement du *vin de bananes*, fait avec une pâte fermentée de ces fruits. Les Mexicains comptent, dit-on, soixante-dix-sept genres de boissons qui ont pour base différentes sortes de fruits, mais surtout la sève du maguey (*Agave*

(1) *Hist. nat.*, XIV, 19.
(2) *Ibid.*
(3) *Ibid.*, XIV, 29.
(4) Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 317.
(5) *Matière médicale*, V, 40.

Americana), dont six espèces servent à faire le *pulque* national. L'emploi de cette boisson, qui contient jusqu'à 20 0/0 d'alcool, remonte au XIe siècle, et la tradition locale raconte la légende du Noé mexicain (1). En 1874, la ville de Mexico consommait 35 millions de kilogr. de pulque (2). Mentionnons encore le *maby* des Antilles, où entrent des patates et des oranges fermentées ; le *cachiry* des Indiens de l'Oyapock, et l'*ouicou* des Caraïbes de la Guyane, préparés avec de la cassave ; le *mobby* de la Virginie, avec des pommes de terre fermentées, etc. Les populations du nord de l'Europe, privées de fruits, se font une boisson avec la sève sucrée du bouleau. Les Polynésiens se délectent à boire le *kava*, horrible liqueur que les femmes préparent en mâchant une espèce de piment (*Piper methysticum*) et en crachant leur salive dans des seaux. Les voyageurs qui ont eu le courage d'en goûter prétendent que, la première répulsion surmontée, la sensation que procure ce breuvage est fort agréable (3). On n'a même pas reculé devant les poisons pour obtenir, à tout prix, des boissons capables d'enivrer. Les fellahs d'Égypte en composent une avec de l'opium ; les Hindous, une autre (le *bang*) avec du chanvre. Les Kamschakadales et les Koriakes utilisent dans le même but un champignon vénéneux auquel ils donnent le nom significatif de « mort-aux-mouches »...

Il appartenait aux peuples plus avancés en civilisation de découvrir et de répandre des produits supérieurs à ceux que nous venons d'indiquer et dont l'usage n'a persisté que chez des populations arriérées. Dès l'aurore des temps historiques, deux sortes de boissons, dont la bière et le

(1) Mariano Veytia, *Historia antigua de Mejico.*
(2) Emiliano Rusto, *Estudistica de la republica mexicana*, 1880.
(3) *Le Tour du monde*, 1885, t. I, pp. 280-282.

vin sont le type, étaient connues et déjà célèbres. Elles diffèrent par la nature de leurs éléments comme par leurs qualités propres. Les premières sont une dilution aqueuse de semences féculentes ayant subi un commencement de germination qui développe en elles la formation du sucre ; les seconds s'obtiennent par pression de fruits juteux et sucrés dont on laisse fermenter le suc. Quoique l'origine des unes et des autres date de la préhistoire, divers indices autorisent à regarder l'usage des bières comme antérieur à celui du vin. La simplicité relative de leur préparation, leur diversité, la diffusion de leur emploi, sont des signes de plus haute antiquité. Elles se rapprochent davantage des tisanes et infusions si diverses usitées dès les premiers temps. En outre, les céréales durent donner d'abondantes récoltes bien avant qu'il fût possible d'étendre la culture des vignobles, et, comme une petite proportion de grain suffisait à produire une grande quantité de bière, on put aisément opérer ce prélèvement sur le superflu de la moisson. Il y a donc tout lieu de présumer que c'est par la préparation de ces boissons qu'on a commencé. La légende grecque qui donnait un van pour berceau à Bacchus signifie que la fabrication de la bière conduisit à celle du vin.

On peut définir les bières des boissons légèrement alcooliques produites par la saccharification de substances amylacées et leur transformation partielle en alcool à la suite d'une décoction où entrent des principes aromatiques. La plupart des céréales ont servi en divers pays à confectionner des bières. Les Chinois, à qui fut de bonne heure interdit l'usage du vin et qui ne cultivent encore la vigne que pour en consommer les fruits, préparent avec le sorgho une bière appelée *kao-lyang*. Leur « vin de riz » (*samchow*) est mentionné plus

de 2,000 ans avant notre ère. Le *sacki* des Japonais, le *brum* de Sumatra, le *guaruzo* de l'Amérique du Sud, se font également avec le riz. La *chicha*, dont l'usage est si répandu chez les populations sud-américaines, s'obtient avec du maïs grillé et fermenté. Le *pombie* et le *pitto* des nègres d'Afrique s'extraient du millet et du sorgho. Des farines fermentées servent à préparer le *kwas* des Russes, le *tchang* des Tibétains, etc. Mais l'orge est, de toutes les céréales, celle qui convient le mieux pour la fabrication de la bière, à cause de son bas prix et de sa richesse en sucre après qu'elle a subi un commencement de germination. Aussi est-ce le grain le plus employé dans les brasseries européennes. Il a été consacré à cet usage dès une période extrêmement reculée, antérieure à toute tradition historique.

Les peuples de notre antiquité classique attribuaient la découverte de la bière aux Égyptiens qui, ne pouvant cultiver la vigne sur leurs terres périodiquement inondées, auraient imaginé de tirer du grain une boisson, et, selo l'expression morose de Pline, « forcé l'eau de leur fleuve à les enivrer (1) ». Ce peuple, un des premiers adonnés à l'agriculture, avait bien pu trouver, comme tant d'autres, un mode de préparation de la bière ; mais ses droits de priorité semblent malaisés à établir, tant les compétiteurs sont nombreux. Les légendes égyptiennes faisaient considérer Osiris comme l'inventeur de la bière. « Osiris, raconte Diodore, parcourut l'univers entier. Dans les contrées où la terre était impropre à la culture de la vigne, il apprit aux peuples à composer avec de l'orge une boisson dont la force et le parfum égalaient presque ceux du vin (2). » La bière égyptienne se brassait avec de l'orge, soit en grain,

(1) *Hist. nat.*, XIV, 29.
(2) *Biblioth. histor.*, I, 20.

soit en farine, et de la mie de pain fermentée. On fabriquait des bières douces, des bières légèrement gazeuses, des bières aromatisées avec des épices... On les empêchait d'aigrir en y mêlant une infusion de lupin qui leur communiquait une amertume préservatrice (1). Péluse était le principal centre des brasseries égyptiennes. Ses produits s'exportaient au loin sous le nom de « boisson pélusienne ». Du temps d'Hérodote, la consommation de la bière était générale dans la vallée du Nil. On en distinguait surtout deux sortes, le *hag* et le *zehd*. Un papyrus très ancien nous a transmis les reproches adressés par un père à son fils qui passait son temps à boire du hag dans les cabarets.

Les Aryas connaissaient la bière avant leur dispersion, ainsi que cela ressort des noms de cette boisson et de l'orge dans plusieurs langues indo-européennes (2). Les Gréco-Romains, comme en général les peuples qui ont possédé le vin, faisaient peu de cas de la bière et la tenaient pour un breuvage inférieur, propre aux nations barbares. Théophraste l'appelle « vin d'orge », et Aristote mentionne l'ivresse particulièrement lourde qu'elle occasionne. D'après Posidonius et Diodore de Sicile, la bière était la boisson habituelle des Gaulois (3). Isidore de Séville en constate l'usage commun en Espagne, et Tacite chez les Germains (4). Palladius donne, au IVe siècle, la manière de composer une bière dite *alica* (5), dont parle aussi Martial (6).

(1) Maspéro, *Lectures historiques*, p. 31.
(2) Cf. le persan *barah* (de *bar*, orge), l'allemand *bier*, l'anglais *bere*, le scandinave *bior*, etc. Le sanscrit *javasurâ*, bière, signifie « liqueur d'orge » (V. Pictet, *Origines indo-europ.*, t. I, p. 268, et t. II, pp. 319-320).
(3) Nous leur devons les termes relatifs à la brasserie : *brasser*, *brasseur*, du gaulois *brace*, orge.
(4) *Germanie*, 22, 23.
(5) *De re rusticâ*, VII, 12.
(6) *Epigr.* XIII, 6.

Pendant tout le moyen âge, il est souvent fait mention de bière chez ces mêmes peuples qui l'avaient autrefois connue. Par le capitulaire *De villis*, Charlemagne recommande d'entretenir dans ses fermes des ouvriers qui sachent brasser l'orge. C'était donc encore une fabrication domestique. Plus tard, elle devint une industrie spéciale, et, en 1264, les brasseurs furent réunis en corporation. Le *Livre des métiers* d'Etienne Boileau distingue (1) deux sortes de bière, la *petite* ou *cervoise*, et une bière plus forte appelée *godale* (2), d'où provient le terme populaire *godailler*, synonyme de boire avec excès. Il est facile de reconnaître ces deux types dans nos bières *simples* et *doubles*. L'*ale* des Anglais semble se rattacher par son étymologie à l'*alica* des Romains.

Dans le principe, la bière ne fut sans doute qu'une de ces infusions d'orge préconisées par Hippocrate à titre de *tisane* (3). Il suffisait ensuite de faire cette tisane un peu chargée, surtout en employant des grains à demi germés, pour avoir une boisson capable de fermenter. On dut s'aviser de bonne heure d'y mêler des substances aromatiques, tant pour relever la saveur d'un breuvage naturellement plat, qu'en vue de prévenir sa fermentation acide, car peu de peuples aiment, comme les Nubiens, à boire une bière aigrie (leur *bouza*). Les anciens employaient à cet usage la menthe, le persil, la rue et l'origan. Au moyen âge, on mêlait à la bière de la poix, diverses baies, des épices, de l'absinthe ; en Flandre, on y ajoutait des baies de laurier, de la sauge, de la lavande, etc. Parfois on l'adoucissait avec du miel ou du sucre. Le concile de Worms (868) interdit aux pénitents, comme trop sensuelles, ces bières

(1) Titre VIII, art. 3.
(2) De l'allemand *goad ael*, anglais *good ale*, bonne bière.
(3) Πτισάνη, sous-entendu κριθή, orge broyée, de πτίσσω, piler.

édulcorées. La coutume d'associer à la bière le houblon, que sa tonique amertume rend de beaucoup préférable, semble remonter à l'invasion des Goths. Bien qu'il soit fait mention d'une houblonnière dans un acte de donation de Pépin le Bref (768), l'emploi méthodique du houblon dans les brasseries est attribué à des moines allemands et paraît dater de la fin du XIe siècle ; toutefois, il ne fut adopté qu'au XIVe en Angleterre et au XVIe en France. Champier le regarde comme d'introduction récente (1).

Les opérations complexes et délicates qu'exige la production de la bière constituent de nos jours une industrie très perfectionnée et s'accomplissent avec une grande précision dans des établissements spéciaux. Elles comprennent le *maltage* (germination du grain, dessiccation à l'étuve, séparation des radicelles), le *brassage* (mouture du malt, démêlage et brassage proprement dit), enfin la décoction du houblon, la fermentation de la bière et sa clarification. En variant les procédés, on diversifie à volonté la composition, la force, la couleur et le goût des bières, classées en *simples*, *doubles*, *brunes*, *blanches*, *ales*, *porter*, *faro*, etc. Les bières fortes sont les plus chargées de sucre et d'alcool. La préparation de l'ale et du porter ne remonte pas en Angleterre au delà d'un siècle et demi (vers 1730). L'ancienne ale n'avait que le nom de commun avec la nouvelle. Faute de récipients convenables, les anciens n'ont pas pu connaître nos bières mousseuses. Leurs bières, plates et privées de gaz, manquaient du montant des nôtres.

Deux graves inconvénients, pour les brasseries d'autrefois, étaient, d'abord, de ne pouvoir guère fabriquer leur produit qu'au printemps (bière de mars), où se rencontraient les conditions les plus favorables de température et

(1) *De re cibariâ*, 1560.

d'humidité, puis de le voir s'altérer si rapidement par acescence qu'on ne pouvait guère le conserver au delà de quelques mois, d'où résultait l'obligation de l'écouler en peu de temps. On doit à Pasteur (1873) un ensemble de procédés qui permet de fabriquer la bière toute l'année et de la garder plus longtemps. D'après cette nouvelle méthode, la bière doit être brassée à de basses températures, entre 2° et 6°, puis chauffée à 65°. Sa préparation est moins rapide et entraîne plus de frais, mais elle assure la régularité des transformations chimiques, empêche le développement des ferments nuisibles et procure, outre la qualité supérieure des produits, l'inappréciable avantage d'une longue conservation. Aussi la pastorisation de la bière s'est-elle rapidement propagée dans les brasseries de tous les pays.

La consommation de la bière est très importante dans les contrées froides où les fruits de la vigne ne mûrissent pas (Allemagne, Grande-Bretagne, Belgique, Hollande, France du Nord et de l'Est, États scandinaves, Russie, États-Unis...). En 1883, on comptait dans le monde de la civilisation européenne environ 62,000 brasseries, qui produisaient à peu près 146 millions d'hectolitres de bière valant de 2 à 3 milliards de francs. En 1889, la fabrication atteignait en Allemagne 47,600,000 hectolitres; dans la Grande-Bretagne, 46,850,000; aux États-Unis, 36,900,000; en Autriche-Hongrie, 13,700,000; en Belgique, 10,000,000; en France 8,400,000; en Danemark, 2,180,000; en Suède et Norvège, 1,800,000; en Russie, 2,900,000; en Suisse, 1,180,000; en Australie, 1,600,000, etc., soit un total d'environ 180 millions d'hectolitres (1).

(1) Lindet, *la Bière*.

CHAPITRE IV

BOISSONS FERMENTÉES EXTRAITES DE FRUITS. CIDRE, VIN.

Si utile que soit la bière par la facilité de sa préparation comme par l'économie de son emploi, elle est encore loin de réaliser le breuvage idéal. Supérieure par ses qualités nutritives à la plupart des boissons régionales en usage chez les peuples non civilisés, elle n'est pas assez tonique et manque d'action stimulante. Trop rapprochée des boissons aqueuses simplement améliorées, elle n'est toujours qu'une sorte de tisane d'orge. Enfin sa saveur, trop fade ou trop prononcée, ne plaît pas à tout le monde, et l'on ne s'y fait que par habitude. Ce breuvage imparfait ne marquait donc qu'un stade du progrès. On devait désirer mieux encore. Aussi, partout où la vigne a prospéré, la bière a-t-elle été négligée, car les peuples en situation de choisir lui ont universellement préféré le vin. De tout temps les privilégiés qui en jouissaient ont prodigué à sa rivale déchue les marques de leur mésestime. « — Qui es-tu et d'où viens-tu, nouveau Bacchus? lui demande l'empereur Julien. Tu n'es pas le vrai Bacchus, fils de Jupiter: celui-là sent le nectar, et toi le bouc. Tu es un produit de la Gaule dépourvue de vignes (1). » Au XVI[e] siècle, le médecin Paulmier était d'avis que la bière engendre quantité de maladies (fièvres, calculs, ulcères malins, etc.)

(1) *Anthologie*, Εἰς οἶνον.

et il l'accuse déjà de donner le spleen aux Anglais (1). Guy-Patin déclare la bière une triste boisson, faite d'orge corrompue et d'eau gâtée, qui, de l'avis de tous les médecins, nuit à la tête, aux nerfs, aux membranes, mène à la ladrerie, etc. (2) Faisant même intervenir des considérations littéraires, un autre auteur, Guyot, dit que cette boisson, peu propre à inspirer les poètes, au lieu de les porter sur les ailes du vrai Pégase, ne leur offre qu'un âne pour monture. — Il restait donc à trouver un breuvage définitif, de tous points irréprochable, qui fût à la fois réparateur, tonique, excitant et délicieux. On est parvenu à le produire en livrant à la fermentation le suc parfumé de quelques fruits que la culture pouvait livrer avec abondance.

Un point de départ était dès longtemps acquis. Comme on était arrivé à la découverte de la bière par les infusions d'orge usitées dès le début de l'âge agricole, on fut conduit à celle du vin par les dilutions du jus de fruits agréables servant à composer des breuvages rafraîchissants. Le mélange d'eau et de jus sucré pouvait fermenter dans des conditions favorables. On reconnut que l'eau en excès nuisait à la réussite de l'opération, et l'on finit par ne plus admettre que le suc des fruits pressés, là où ils étaient en quantité suffisante. Il en résulta une boisson dont l'eau fut non plus minérale et crue, mais pour ainsi dire organique, imprégnée d'aromes, riche en sucre et toute disposée à subir la fermentation alcoolique.

Dans la confusion des premiers essais, l'expérimentation porta sans doute sur un grand nombre de fruits. On utilisa d'abord ceux qu'on pouvait récolter dans les bois ou que

(1) *De vino et pomaceo*, 1588.

(2) *Consultation de la faculté de médecine de Paris* du 31 août 1668.

la culture avait propagés dans les vergers et qu'on ne pouvait tous consommer dans le temps où ils mûrissaient. On a trouvé, dans les palafittes de la Suisse, des paquets de graines de framboises et de mûres qu'on avait dû presser pour en exprimer le suc et préparer des boissons. De même, à Peschiera, on a mis au jour, dans une habitation lacustre, des amas de noyaux de cornouilles qui ont vraisemblablement été employés de même, car on fait encore en Italie du vin de cornouilles (1). Virgile parle d'un vin de sorbes ou de cormes avec lequel les habitants des pays du Nord ranimaient leur gaîté durant les longues nuits d'hiver (2). Les Gaulois savaient utiliser dans un but pareil diverses sortes de fruits ; Ammien Marcelin dit qu'ils se faisaient un grand nombre de boissons à l'imitation du vin (3). Au moyen âge, on composait, sous le nom de vin, différentes liqueurs avec le suc de plusieurs espèces de fruits, cerises, framboises, mûres (*moré* du XIIIe siècle). Une ordonnance de Charles VI (1407) parle d'une boisson appelée *prunellé* qui se faisait avec des prunelles et se vendait sur les marchés. Ailleurs, on a tiré le même parti des prunes. Deux seulement de ces boissons, d'origine très ancienne, ont conservé quelque importance dans l'Europe moderne et méritent une mention spéciale : ce sont le *cidre* et le *poiré*.

Les poires et les pommes, indigènes dans une vaste zone de l'ancien monde et de bonne heure obtenues par la culture dans les jardins, paraissent avoir servi de tout temps à préparer des boissons. Dès l'époque de *l'Exode*, les Hébreux faisaient usage d'un « vin de pommes (4) », et le

(1) De Mortillet, *le Préhistorique*, p. 579.

(2) *Géorgiques*, III, 380.

(3) « Vini avidum genus, affectans ad vini similitudinem multiplices potus. »

(4) *Deutéronome*, XIV, 26.

terme de *sichar*, qui le désignait, se retrouve dans le latin *sicera*, d'où dérive notre mot *cidre*. Les Grecs et les Romains connaissaient cette boisson. Pline la mentionne, ainsi que le poiré (1), et Palladius dit que toutes deux étaient usuelles en Italie (2). Les Francs en faisaient aussi une consommation usuelle. Sous les Mérovingiens, on servait du cidre sur la table royale (3). On prisait moins le poiré dont, au dire de Fortunat, la reine sainte Radegonde buvait par esprit de mortification (4). Charlemagne, dans son capitulaire *De villis*, range parmi les professions communes celle de *sicerator* ou faiseur de cidre. Le poème composé au XIII[e] siècle sur Philippe-Auguste dit que la Normandie avait pour boisson habituelle le cidre et l'aimait mousseux (5). Les Normands ont souvent fait l'éloge de ce breuvage économique. Le médecin Paulmier prétend qu' « il nourrit et désaltère à la fois, fait les hommes gros et robustes, réjouit le cœur, favorise le sommeil et chasse l'hypocondrie (6) ». Un autre Normand, le poète Saint-Amant, le juge préférable au vin et voit en lui l'*or potable* des alchimistes (7); mais la seule louange qui convienne au cidre, c'est que, lorsqu'il est bon, il est meilleur que le mauvais vin.

L'usage de cette boisson n'est pas sans importance dans les pays dont le climat est plus favorable à la culture du pommier qu'à celle de la vigne. En France, la production

(1) *Pyraceum*, ἀπίτης οἶνος des Grecs (*Hist. nat.*, XIV, 15; XV, 15).
(2) *De re rust.*, III, 25.
(3) *Vie de saint Colomban.*
(4) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Franç.*, t. II, pp. 362 et suivantes.
(5) . . . . . Siceræque tumentis
Algia potatrix . . . .
(6) *De vino et pomaceo*, 1588.
(7) *Œuvres*, Paris, 1642, t. I, p. 386.

des cidres et poirés, très irrégulière, comme la récolte des fruits qui servent à les préparer, peut rendre, année moyenne, de 8 à 10 millions d'hectolitres, valant environ 60 millions de francs.

Les boissons de ce genre ne satisfaisaient pas encore toutes les exigences et n'auraient jamais pu d'ailleurs prendre beaucoup d'extension, à cause de la difficulté de multiplier des arbres dont la croissance est lente, la culture circonscrite à des terrains de choix et le produit exposé à de fâcheuses inégalités. En outre, ces boissons ne sont pas de garde et doivent se consommer dans l'année. Enfin leur qualité même reste imparfaite, et leur goût est trop souvent âpre ou acide. Pour composer le breuvage idéal vers lequel tendaient tous ces essais, il fallait disposer d'une grande quantité de fruits, d'une abondance régulière, d'une culture aisée et d'une nature très fondante avec une saveur essentiellement sucrée. Ceux de la vigne répondaient seuls à des conditions si complexes. L'arbuste était facile à propager, même dans de médiocres sols, sa mise à fruit prompte, sa fertilité constante. Ses baies pleines d'une eau sucrée et parfumée donnaient un suc plus disposé à fermenter qu'aucun autre. Ces fruits venaient tous ensemble à maturité, dans la saison la plus favorable pour que la fermentation ne fût ni trop rapide ni trop lente. Enfin la boisson, à tous égards supérieure, qu'on en retirait, pouvait se conserver longtemps et composer des approvisionnements qui, loin de perdre, s'améliorent en vieillissant. A raison de tant d'avantages exceptionnels, « le jus de la treille », objet d'une préférence méritée, réunit tous les suffrages et fit délaisser les boissons antérieures partout où l'on put se le procurer.

De toutes les boissons qu'a créées l'industrie de l'homme,

le vin est celle qui possède au plus haut degré les qualités souhaitables. Composé d'eau (dans la proportion ordinaire de 88 à 90 °/₀) et de substances organiques (matières grasses, sucrées ou alcooliques, produits azotés, sels de chaux, de potasse, de soude...), il étanche la soif et fournit des matériaux à la nutrition. C'est un adage parmi les vignerons français qu' « une pièce de vin vaut un sac de farine ». Non moins généreux que salubre, il soutient les forces du corps par ses qualités toniques, et, par ses propriétés excitantes, stimule les facultés de l'esprit. Doué, en outre, d'attributs pour ainsi dire esthétiques, il exerce sur tous les sens un pouvoir de séduction qui le rend irrésistible et fait son danger. Sa transparence, sa belle couleur de rubis ou de topaze égaient le regard ; son bouquet flatte l'odorat, sa saveur charme le goût. Le nom même du vin, dans les langues aryennes, se lie à un radical sanscrit qui signifie *agréable*, *aimé* (1). Aucune autre boisson n'a été autant célébrée par les poètes. Homère l'appelle « la force et la santé des mortels (2) ». La *Bible* fait souvent l'éloge du réconfortant breuvage. Le livre des *Juges* dit qu'il est « la joie de Dieu et des hommes (3) », et le psalmiste remercie le Seigneur d'avoir donné « le vin qui réjouit le cœur de l'homme (4) ». Rabelais enfin vante avec une verve intarissable « cette nectarique, délicieuse, précieuse, céleste, joyeuse et déifique liqueur (5) ». Ceux même des moralistes qui ont proscrit l'usage du vin en faisaient

(1) Le grec οἶνος, le latin *vinum*, l'allemand *wein*, comme le sanscrit *vêna*, se rattachent à un radical *ven*, qui signifie aimer, désirer (Cf. *Venus*, *venustas*, etc. V. Preller, *les Dieux de l'anc. Rome*, p. 266).

(2) *Iliade*, VI, 261.

(3) *Juges*, IX, 13.

(4) *Psaumes*, CIII, 15 ; CIV, 15 ; *Ecclésiaste*, X, 19 ; « Le vin est la joie de l'âme et du cœur » (*Ecclésiastique*, XXXI, 35 et 36).

(5) *Pantagruel*, II, 1.

encore l'éloge, car ils n'avaient à lui reprocher que son attrait, qui porte aux excès.

Les légendes mythologiques projettent un jour douteux sur la découverte du vin. L'établissement des cultes bachiques en Orient nous a seulement transmis l'écho des acclamations qui saluèrent l'apparition de ce produit tenu pour un don du ciel. Les honneurs divins, partout décernés aux bienfaiteurs qui firent connaître le merveilleux breuvage, disent assez quel prix on y attacha dès qu'on l'eut goûté. Osiris en Égypte, Bacchus chez les Grecs et dans l'Inde, Noé chez les Hébreux, Saturne en Italie, Géryon en Espagne, etc., personnifièrent les initiateurs qui avaient enseigné aux hommes, jusque-là réduits à de grossières boissons, une liqueur digne des dieux. Toutefois, la netteté de ces traditions et leur concordance sous divers noms ne permettent pas de faire remonter l'invention première à une date des plus reculées de la phase mythologique. Elles autorisent plutôt à la placer vers la fin de cette période, à l'aube des temps protohistoriques. Les Grecs regardaient en effet Bacchus comme un des plus jeunes dieux de l'Olympe (1). De même, dans la *Genèse*, c'est au sortir du déluge, par lequel est clos le cycle primitif, que Noé plante la vigne, comme pour inaugurer l'ère nouvelle.

La découverte du vin se fit sans doute dans la partie de l'ancien monde d'où la vigne cultivée est originaire, c'est-à-dire dans la région du Caucase (2). Sa production s'étendit ensuite en divers sens, mais avec des fortunes diverses. L'Asie, qui eut l'initiative de ce mémorable progrès, n'en a pas le mieux exploité la richesse, et nulle part l'industrie vinicole n'y a pris beaucoup d'importance. Introduite

(1) Hérodote, *Histoires*, II, 145.
(2) De Candolle, *Géographie botanique*, IX.

de bonne heure dans l'immense empire de la Chine, elle y fut presque aussitôt interdite. Les annalistes rapportent au règne de l'empereur Yu (2205 ans avant notre ère) les premiers essais de fabrication du vin. Ils racontent que ce sage prince, loin d'en éprouver de la joie, ressentit un prophétique chagrin : « Cette liqueur, dit-il, causera les plus grands troubles dans l'empire », et il bannit l'inventeur du dangereux breuvage (1). Les prohibitions de ses successeurs ont fait si complètement abandonner la production du vin en Chine qu'on n'en trouve plus maintenant aucun vestige (2). Les mêmes défenses furent édictées dans d'autres régions. Le *Lévitique* interdit aux prêtres, sous peine de mort, « de boire du vin ni de ce qui peut enivrer, quand ils entreront dans le tabernacle (3) ». Une loi de Carthage, mentionnée par Platon, prohibait l'usage du vin (4). Mahomet l'a proscrit comme « une abomination inventée par Satan (5) ». L'abstention rigoureuse à laquelle se sont soumis la plupart de ses sectateurs (sauf les Persans schismatiques et les Turcs sous le règne de Sélim II) (6) a déterminé la suppression des vignobles sur presque toute l'aire géographique occupée par l'islamisme, dans des régions, il est vrai, où le climat rendait l'usage du vin moins nécessaire et son abus plus dangereux. Enfin, l'Afrique n'a jamais eu de vignes que par exception. C'est dans la région moyenne de l'ancien continent, comprise entre la Perse et l'Atlantique, particuliè-

(1) Pauthier, *Chine*, p. 55.
(2) Huc, *Empire chinois*, t. II, ch. IX.
(3) *Lévitique*, x, 9.
(4) *Lois*, II.
(5) *Coran*, Sourate, v. 92, 93.
(6) Sélim II (1566-1574) autorisa l'usage du vin et donna si bien l'exemple qu'il mérita le surnom de ***Mest, l'Ivrogne*** (Jouannin, *Hist. de Turquie*).

rement dans l'Europe méridionale et centrale, que l'industrie vinicole devait prendre son plus beau développement. On serait tenté d'attribuer en partie à cette cause les brillantes qualités qui caractérisent dans l'histoire les peuples de ces contrées. Le philosophe qui voudrait expliquer leurs aptitudes intellectuelles, leur riante imagination, leur tour d'esprit ingénieux et gai, leur force morale, leur sociabilité facile et leur sympathie communicative, ne devrait pas négliger l'influence séculaire d'une généreuse boisson.

Dès le temps de l'ancien empire, les Égyptiens faisaient du vin. Des peintures qui nous reportent à 6,000 ans dans le passé représentent le détail de cette préparation (vendange, mise au pressoir...) (1). Durant les épreuves de l'exode, les Hébreux se plaignaient qu'on leur eût fait quitter l'Égypte pour un pays dépourvu de vignes (2). Pourtant Hérodote atteste que les vignobles étaient rares dans la vallée du Nil, et il signale comme un fait singulier qu'on donnait tous les jours du vin aux prêtres (3). Il raconte encore qu'il s'en buvait plus à Bubaste, pendant les fêtes de Cérès, que durant tout le reste de l'année (4). Plutarque dit que le vin ne fut un peu commun en Égypte qu'à partir du règne de Psammétique (5) et grâce aux relations avec les Grecs, qui firent accorder plus d'importance à sa production.

Les Hébreux, qui disaient avoir cultivé la vigne dès l'époque des patriarches, s'attendaient, en quittant l'Égypte, à retrouver l'arbuste regretté dans leur nouvelle patrie.

(1) Champollion, *Égypte*, p. 175.
(2) *Nombres*, xx, 5.
(3) *Histoires*, I, 37.
(4) *Ibid.*
(5) *De Isi et Osiri.*

La « Terre promise » est dépeinte comme produisant des grappes d'une grosseur merveilleuse, dont une seule compose la charge de deux hommes (1). Toutefois, le vin fut longtemps un produit de luxe en Judée ; l'on n'en buvait que dans les repas de cérémonie. Il devint ensuite plus commun, et les livres écrits sous l'inspiration de l'épicurisme hébraïque sont pleins des louanges de la voluptueuse liqueur.

Chez les Grecs des temps héroïques, le vin figurait sur la table des chefs. Homère en fait régulièrement servir dans les festins qu'il décrit. L'importance de cette boisson ressort de la place que prirent les fêtes dionysiaques dans le culte des Hellènes et du nombre des chansons bachiques dont la littérature nous a conservé des fragments ou le souvenir. Le drame grec lui-même, sous sa double forme de tragédie et de comédie, devait son origine aux réjouissances et aux représentations par lesquelles les vendangeurs de cet âge avaient coutume de célébrer la préparation d'un produit fait pour inspirer de la gaieté.

Bien qu'en Italie le vin fût censé dater du règne mythologique de Saturne, et quoique cette contrée, appelée d'abord *Œnotrie* (terre du vin), soit des plus favorables à la culture de la vigne, la boisson qu'elle fournit resta longtemps d'une extrême rareté chez les Romains. Pline en cite plusieurs preuves. Numa, dit-il, interdit d'arroser de vin le bûcher des funérailles, « et il ne faut pas douter qu'il n'ait rendu cette loi à cause de la pénurie de vin (2) ». Il rapporte encore que, dans un cas pressant, L. Papyrius, général contre les Samnites, fit vœu d'en offrir un gobelet à Jupiter s'il lui accordait la victoire.

(1) *Nombres*, XIII, 24.
(2) *Hist. nat.*, XIV, 14.

Les Gaulois riverains de la Méditerranée devaient connaître le vin depuis la fondation de Marseille, par une colonie phocéenne, six siècles avant notre ère, peut-être même antérieurement (1) et dès l'époque des navigateurs phéniciens; mais les populations de l'intérieur des Gaules l'ignorèrent longtemps encore. Une anecdote, transmise par Tite-Live et Pline, montre quelle séduction ce breuvage, lorsqu'il leur fut révélé, exerça sur des buveurs d'eau ou de bière. L'an 365 de Rome, racontent-ils, un commerçant de Clusium en Étrurie arriva dans le pays des Senones et des Celtes avec un chargement de vin. Il leur en fit goûter, et ce breuvage leur parut si délicieux que, sur-le-champ, prenant leurs armes et emmenant leurs femmes et leurs enfants, ils s'acheminèrent vers les Alpes pour chercher et conquérir la contrée bénie du ciel qui donnait un tel produit, estimant les autres terres sauvages et stériles. Cette invasion amena l'occupation de la partie de l'Italie appelée par les Romains Gaule transpadane et la fondation de l'État des Insubriens (2). Les Gaulois, dit également Diodore, étaient si avides de vin qu'ils en achetaient à tout prix : « Pour la coupe, on a l'échanson (3). » Au premier siècle avant notre ère, lorsque Posidonius visitait la Gaule, « les gens riches buvaient seuls du vin, qu'ils tiraient de Marseille ou de l'Italie (4) ». La domination romaine en vulgarisa l'usage, et Cicéron parle du grand commerce qui se faisait en Gaule de cette denrée (5). La culture même de la vigne y prenait de l'extension, lorsque Domitien fit arracher tous les vignobles dans cette partie de l'empire, soit à la suite de disettes, pour contraindre à

(1) *Deipnosophistes*, XIII, 5.
(2) *Annales*, V, 33, 35; *Hist. nat.*, XII, 2.
(3) *Biblioth. hist.*, V, 17, 25.
(4) Athénée, *Deipnos.*, IV, 13.
(5) *Pro Fonteio.*

cultiver de préférence le blé, soit de peur que l'appât du vin n'attirât les Germains en Gaule, comme il avait attiré les Gaulois en Italie. Mieux inspiré, Probus fit replanter la vigne qui, depuis, n'a pas cessé d'y prospérer.

Dans les temps modernes, l'établissement des colonies européennes a fait tenter la production du vin dans une foule de contrées. L'Amérique du Nord, où abondaient les vignes sauvages et dont certaines côtes avaient reçu des premiers explorateurs le nom de *Vinland*, n'a jamais pu voir s'acclimater sur son sol les cépages européens, dévastés par le phylloxera, et ses espèces indigènes ne fournissent que des vins de qualité inférieure. Aussi, quoique, en 1860, trente États de l'Union s'essayassent à la culture de la vigne, l'industrie vinicole n'y avait pris qu'une minime importance, et, naguère encore, un seul de nos départements comme l'Hérault produisait plus de vin que les deux Amériques ensemble. On a mieux réussi au cap de Bonne-Espérance, en Australie et en Algérie.

L'Europe, principalement la France, l'Espagne et l'Italie, restent le grand centre de la production du vin dans le monde. En 1865, la première consacrait à la culture de la vigne 2,300,000 hectares de son sol et en retirait 69 millions d'hectolitres de vin d'une valeur moyenne de 45 fr., soit une somme totale de trois milliards de francs (1). Le reste de l'Europe produisait une quantité à peu près égale (Italie, 30 millions d'hectolitres; Espagne, 20 millions, etc.). Cette richesse, fort diminuée par les ravages du phylloxera, s'est abaissée en France à 34 millions d'hectolitres pour 1881. Il y aurait à souhaiter, pour la production de la plus hygiénique des boissons, un développement presque indéfini, car, en France même, la moitié de la population ne

(1) *Statist. agric. de la France*, 1868.

boit pas de vin, et les consommateurs de tous les pays en contracteraient aisément le goût.

Par suite de la diversité des climats, des terrains, des cépages et des manipulations, il s'est produit une grande variété de vins qui ont dû leur célébrité à des qualités spéciales.

Les Égyptiens faisaient cas de diverses sortes de vins, blancs et rouges, de Maréotis, de Péluse, des oasis, de Syène, etc. (1)

La Bible cite quelques crus renommés chez les Hébreux, tels que le vin du Liban (2) et celui de Chelbon qui, fabriqué à Damas, se vendait aux foires de Tyr (3). Homère vante le vin de Smyrne (4) et le vin de Maronée, assez fort, dit-il, pour pouvoir porter vingt fois son volume d'eau (5). Sous Périclès, les Grecs recherchaient les meilleurs crus de l'archipel et des côtes d'Asie.

Longtemps réduits aux vins d'Italie, les Romains s'éprirent, vers la fin de la République, de vins étrangers, mieux préparés. César fit le premier servir au peuple, dans le banquet qui suivit la célébration de son triomphe, quatre sortes de vins : Falerne, Chio, Lesbos et Messine, trait de somptuosité qui parut inouï, rapporte Pline (6). En fait de vins italiens, on préférait à Rome : 1° le Cécube ; 2° le Falerne ; 3° le vin d'Albe, et 4° le mamertin, de Sicile (7). Mais on estimait aussi les vins de Grèce (Samos, Chypre, Lesbos, etc.) et ceux d'Asie (de Smyrne, de

(1) Maspéro, *Lectures historiques*, p. 31.
(2) *Osée*, XIV, 8.
(3) *Ézéchiel*, XXVII, 18.
(4) *Iliade*, XI, 639.
(5) *Odyssée*, IX, 208.
(6) *Hist. nat.*, XIV, 17.
(7) *Ibid.*, XIV, 8.

Tyr, etc.). Pline compte quatre-vingts crus célèbres de son temps, dont les deux tiers se récoltaient en Italie (1).

César parle des vins de la Provence et de la Narbonnaise. Il ajoute, ce qui ne doit pas étonner, qu'en Gaule on prisait surtout les vins d'Italie, et en Italie le vin des Gaules, tant il est naturel d'aimer le mieux ce qu'on n'a pas. La vogue de quelques-uns de nos crus est ancienne. On peut, par exemple, faire remonter la célébrité du vin de Bordeaux jusqu'au temps (IVe siècle) où écrivait le poète Ausone, bien que, dans les éloges qu'il lui donne, il faille faire la part du patriotisme local. Il appelle Bordeaux *patria insignis baccho*, et il vante, à l'égal de son vin, les huîtres renommées qu'on y mangeait :

Non laudata minus nostri quam gloria vini.

Un fabliau du XIIIe siècle, intitulé la *Bataille des vins*, où sont mis en compétition les vins de Bourgogne, de Champagne, etc., leur accorde, à titre de *vins français*, la prééminence sur les *vins étrangers*, comme était alors celui de Bordeaux, qui appartenait aux Anglais. Ceux-ci le tenaient déjà en estime singulière et ont continué de témoigner au *claret* l'affection que l'on garde pour un ancien sujet. Mathieu Pâris rapporte que, en 1251, la Guyenne, mécontente du roi d'Angleterre, se serait révoltée contre lui si elle n'avait pas eu besoin de ménager les Anglais pour le débit de ses vins (2), et Froissart, plus explicite, montre, en 1371, venant d'Angleterre à Bordeaux, « toutes d'une flotte bien deux cents voiles et nefs de marchands qui allaient aux vins (3) ». Le bordeaux mit longtemps à conquérir du renom en France. On lui gardait rancune

(1) *Ibid.*, XIV, 13.
(2) *Historia major Angliæ*, A. 1251.
(3) *Chroniques*, A. 1371.

d'avoir été un vin anglais. Bien qu'Olivier de Serres le cite parmi les meilleurs vins de France (1) et que Baccius remarque qu'il gagne après un voyage en mer (2), sa réhabilitation date surtout de la seconde moitié du XVIII[e] siècle, où le duc de Richelieu, gouverneur de la Guyenne, le mit en crédit à la cour.

Historiquement aussi ancienne, la réputation des vins de Bourgogne fut mieux établie durant tout le moyen âge. Grégoire de Tours parle du « noble falerne » que produisaient les vignes autour de Dijon (3). Huit siècles plus tard (1366), Pétrarque, écrivant à Urbain V pour l'engager à revenir dans Rome, croit devoir répondre à l'objection faite par les cardinaux « qu'il n'y avait point de vin de Beaune en Italie ». On cite une ordonnance de Philippe le Hardi (1395), édictée en vue de rendre aux vignobles de la Bourgogne « leur antique renommée » ; elle interdisait les fumures et proscrivait certains cépages, notamment « l'infâme gamai », qui ne donnaient des récoltes abondantes qu'aux dépens de la qualité.

La notoriété des vins de Champagne remonte au moins au XIII[e] siècle, où ils figurent avec honneur dans le fabliau de la *Bataille des vins*. Au XVI[e] siècle, François I[er], Léon X et Henri VIII s'étaient rendus acquéreurs de domaines dans le canton d'Aï (4). La réputation du vin de Champagne n'a fait que grandir depuis. Paulmier dit que les rois et les princes n'en voulaient pas boire d'autre (5), et Guy-Patin le qualifie de « vin de Dieu » (*vinum Dei*).

Ce qui a un peu lieu d'étonner, c'est que, jusque sous

(1) *Théâtre d'agric.*, III, 1.
(2) *De naturali vinorum historiâ*, 1596.
(3) *Hist. Ecclés. des Francs*, III, 19.
(4) Saint-Évremont, *Lettre* au duc d'Olonne.
(5) *Traité des vins*, 1588.

Louis XIV, dans les parallèles établis entre les vins français, ceux qu'on récoltait auprès de Paris sont toujours mis en bon rang, parfois préférés à tous les autres. Ainsi Sachs, dans son *Ampélographie* (1), vante les crus de Meudon, de Ruel et d'Argenteuil; celui de Suresnes fut longtemps estimé, et Baccius déclare qu'aucun autre vin de France ne peut être comparé à ceux qui proviennent des environs de Paris (2). De tels éloges, si étrangement décernés, semblent un peu compromettants pour les crus célèbres.

L'Italie, l'Espagne et le Portugal ont aussi leurs vins renommés. La Hongrie fait remonter jusqu'à l'empereur Probus la réputation de ses crus. Ceux que produisent les bords du Rhin provoquent, malgré leur acidité prononcée, l'enthousiasme des Allemands. William Bruchner tient que « les vins français, italiens, espagnols, sont des boissons sans pensée ; on les boit parce qu'ils ont bon goût; mais, en buvant du vin du Rhin, on pense! » — Chacun, selon le mot de la Bible, est sujet à s'enivrer de son vin.

La préparation du vin comprend une série d'opérations dont la théorie n'a pu être fixée que grâce aux leçons de l'expérience et aux indications d'une science exacte. Ce sont : le foulage du raisin, la fermentation du moût dans la cuve, le décuvage, le pressurage, le soutirage, le collage, la clarification, puis parfois des coupages, mouillages, l'alcoolisation, le sucrage... Beaucoup de soins étaient nécessaires pour assurer la stabilité du produit, améliorer ses qualités, corriger ou prévenir ses défauts. « Pour peu qu'on y réfléchisse, remarque Pline, on reconnaîtra que

(1) *Ampelographia*, 1661.

(2) « Nullis secunda gallicis vinis quæ circa Lutetiam, ubi Parrhisii ac Franciæ nomen, habentur. » (*De naturali vinorum historiâ.*)

l'homme ne met à rien autant d'industrie qu'à la fabrication du vin (1). » La composition extraordinairement complexe du suc de raisin (on n'y compte pas moins de cinquante substances différentes), explique la diversité des réactions, la difficulté du traitement et la facilité des altérations (2), ainsi que la prodigieuse variété des crus, des couleurs, des saveurs et des bouquets.

Quoique totalement dépourvus de connaissances chimiques, les anciens, guidés par l'empirisme, surent porter assez loin l'art de préparer les vins. Mais leur manière de procéder différait beaucoup de la nôtre. Une fois la vendange foulée et pressée, le vin était versé dans de grands vases de terre (*dolia*), non fermés, qu'on déposait dans un cellier où, pendant un an, il subissait une fermentation lente. On le transvasait ensuite dans des amphores enduites de poix et bouchées avec des tampons de terre glaise scellés au moyen de poix ou de plâtre. Ces amphores étaient alors placées à l'étage supérieur de la maison, afin que leur contenu s'adoucît au contact de la fumée (3).

On imagina de bonne heure des artifices pour corriger les imperfections naturelles ou accidentelles des vins. Dans ceux qui étaient âpres ou tournaient à l'aigre, on faisait dissoudre des substances calcaires, telles que de la craie, du plâtre, des écailles broyées, de la poussière de marbre (4), qui neutralisaient l'élément acide en se combinant avec lui. Les Grecs ajoutaient plus communément à leur vin du sel ou de l'eau de mer. Hippocrate et Dioscoride mentionnent ces mixtures préservatrices (5). Mais on abusait parfois du

(1) *Hist. nat.*, XIV, 28.
(2) Maumené, *Traité du travail des vins*, 1874, p. 129.
(3) Horace, *Odes*, III, 8; *la Vie antique*, t. II, p. 250.
(4) Pline, *Hist. nat.*, XIV, 24.
(5) Dioscoride, *Mat. médic.*, V.

procédé, et Strabon dit qu'on mettait souvent dans le mélange plus d'eau que de vin (1). C'est l'inconvénient des meilleures recettes. Un autre expédient moins suspect, pour avoir du vin dit « mariné » (τεθαλασσόμενον), consistait à déposer dans la mer les récipients qui le contenaient, ce qui avait pour effet de le vieillir avant l'âge (2). On soufrait encore les vins afin d'assurer leur conservation, pratique indiquée par Caton (3). Enfin, on clarifiait les vins troubles en y battant des blancs d'œufs (4) qui entraînaient les impuretés. Les modernes font en outre, dans le même but, usage de colle de poisson.

Par ses admirables travaux sur les causes de la fermentation irrégulière des vins, Pasteur a mis l'industrie à même de prévenir la plupart de leurs altérations. Il suffit pour cela de les porter un moment à la température d'environ 60°. Sous l'influence de la chaleur, les germes des ferments dangereux périssent, et le vin n'a plus à redouter les maladies dont, trop souvent, ils sont la cause. Par une autre application de la méthode pastorienne, on améliore sensiblement les vins en mêlant à la vendange des levures empruntées à de grands crus, dont elles font ainsi prédominer le bouquet. L'Institut La Claire, fondé au Locle (Doubs) par M. Jacquemin en 1891, peut livrer, par jour, 5,000 litres de levures choisies sur des vins de marque, et leur emploi, reconnu avantageux, se répand rapidement.

Les anciens manquaient des ressources nécessaires pour fabriquer des vins mousseux. On a dû remarquer de tout

(1) *Géographie*, XVII, 1, § 14.
(2) Pline, *Hist. nat.*, XIV, 10.
(3) Pline, *Hist. nat.*, XIV, 24.
(4) Horace, *Satires*, II, 4.

temps que le vin, au moment où il fermente, se charge de gaz et tend à mousser; mais il était malaisé d'arrêter le travail chimique à ce point de son développement et de contenir la force expansive du breuvage, qui aurait fait éclater les vases fragiles dont l'antiquité disposait. Cet obstacle n'a pu être surmonté que lorsqu'on sut, au XVIe siècle, produire à bas prix des bouteilles de verre, petits récipients solides et faciles à boucher hermétiquement. On eut alors le moyen de loger les vins au moment où leur fermentation s'opère ou après l'avoir provoquée, et de contraindre l'acide carbonique à rester dissous dans le liquide.

Rien n'autorise à croire que les anciens aient connu des vins mousseux. Aucun de leurs auteurs n'y fait allusion à propos de recettes pour manipuler les vins. Virgile semble bien mentionner une boisson de ce genre, dans le passage de l'*Énéide* où Bitias avale d'un trait une coupe écumante :

Ille impiger hausit
Spumantem pateram (1);

mais il ne s'agit là, sans doute, que de vin nouveau, pris en pleine fermentation. La préparation de nos vins mousseux ne remonte guère au delà de trois siècles. A la fin du XVIe, Baccius vante les vins blancs de France « qui pétillent hors du verre et flattent l'odorat autant que le goût (2). Plusieurs ouvrages du XVIIe siècle indiquent le moyen de faire mousser les vins en vase clos par l'addition d'un peu de sucre au cours de leur fermentation lente, de manière à les charger d'acide carbonique sous une pression de cinq à six atmosphères. Le procédé méthodique pour fabriquer ainsi le vin de Champagne fut amélioré et fixé par un économe du monastère de Hautvillier, nommé Pérignon,

(1) *Énéide*, I, 738, 739.
(2) *De naturali vinorum historiâ*, 1596.

auquel, par reconnaissance, les fabricants ont, de nos jours, élevé une statue. Voltaire parle du champagne comme d'un des vins nouveaux qu'on apprit à faire sous Louis XIV, et « qui se débitent à l'étranger avec grand avantage (1) ». Excitant non moins qu'agréable et légèrement capiteux, ce vin fut vite apprécié. « On devrait, disait Boileau, ordonner le vin de Champagne à ceux qui n'ont pas d'esprit, comme on ordonne le lait d'ânesse à ceux qui n'ont pas de santé. » Et il tient que le premier remède serait plus sûr que le second. La vogue de ce vin célèbre, chargé d'égayer la fin du repas et de mettre les buveurs en verve, a, depuis lors, été sans cesse croissant. Sa fabrication est maintenant considérable (2), et sa consommation plus grande encore, puisque, dans la seule Russie, il se boit plus de vin de Champagne que la Champagne n'en produit. Il ne devrait pas, semble-t-il, en rester beaucoup pour les autres pays; mais là s'opère un miracle renouvelé de celui de Cana.

Les anciens n'ignoraient pas la qualité supérieure que l'âge donne aux bons crus, et les laissaient vieillir pour peu qu'ils fussent de garde. Suivant Athénée et Galien, le vin de Falerne n'avait tout son prix que dix ans après la récolte ; mais il ne se conservait pas au delà de vingt (3). Celui d'Albe voulait être attendu vingt ans, celui de Sorrente vingt-cinq (4). Quelques-uns se gardaient bien davantage. « Il n'y a pas, dit Pline, d'homme si vieux qui ne

(1) *Siècle de Louis XIV*, xxx.

(2) La valeur annuelle des vins produits en Champagne, qui était de 6,600,000 fr. en 1844, s'est élevée, en 1891, à 25,700,000 fr. Cette même année, il s'en est vendu 4,550,000 bouteilles en France et 22,000,000 à l'étranger.

(3) Pline, *Hist. nat.*, XXIII, 1.

(4) Athénée, *Deipnos.*, I, 26.

trouve du vin plus vieux que lui (1). » Horace célèbre, sous le nom de « vin de cent feuilles », un vin qui datait d'un siècle, et Pline en cite dont l'âge s'étendait jusqu'à cent soixante ans (2). Dans le roman de Pétrone, Trimalcion, qui offre à ses convives du falerne de cent ans, s'afflige de voir le vin atteindre un plus long âge que l'homme et conseille d'en boire pour lui emprunter son principe de longévité : « Hélas ! il est donc vrai que le vin vit plus longtemps que l'homme ! Buvons donc, car le vin, c'est la vie ! (3) » Toutefois, lorsque, par un prodige d'abnégation, plusieurs générations s'étaient transmis intact ce précieux dépôt, le vin ne sortait de l'amphore qu'à l'état d'extrait sec, aussi dur que du sel. Il fallait alors délayer ce résidu dans de l'eau tiède, puis le filtrer à travers un sac de toile, opération appelée *saccatio vinorum*. Mais prendre un pareil breuvage pour une boisson potable, c'était affaire d'imagination et de foi plutôt que de goût. — Le procédé Pasteur, qui consiste à chauffer les vins pour détruire les mauvais ferments, offre en outre cet avantage que le liquide achève de se faire et bénéficie de suite des qualités qu'il serait susceptible d'acquérir en vieillissant.

Les bons vins furent toujours rares dans l'antiquité. Leur prix (4) en faisait une consommation de luxe réservée à la classe riche et même à une partie seulement de cette classe. A Rome, par exemple, une loi interdisait l'usage du vin aux esclaves, aux femmes libres et aux jeunes gens avant trente ans. Il y aurait eu péril pour les femmes à enfreindre la prohibition, car chaque jour, la première fois

(1) *Hist. nat.*, XIX, 19.
(2) *Ibid.*, XIV, 6.
(3) « Vita vinum est. » (*Satyricon*, 34.)
(4) D'après Pline, le vin, en 633 de Rome, valait 100 sesterces l'amphore (21 fr. les 19 litres). Il en cite qui valaient 1,000 sesterces l'amphore, soit 11 fr. le litre (*Hist. nat.*, XIV, 6).

qu'une Romaine rencontrait ses parents ou ceux de son mari jusqu'au degré de cousin, elle devait les baiser sur la bouche, et le mari qui aurait constaté sur les lèvres de sa femme l'odeur de la boisson interdite, avait le droit de tuer la criminelle à coups de bâton (1). La célébrité des vins chantés par les poètes ne doit donc pas faire illusion sur la généralité de leur emploi. La masse des consommateurs était réduite à boire de l'eau ou des vins d'abondance dont les agronomes ont soin de donner la composition : « Les vins de dépense ou vins secondaires, dit Pline, ne méritent pas le nom de vin. Caton et les Latins les désignent sous le nom de *piquette* (2). » On les préparait soit en pressant une seconde fois la vendange, soit en versant de l'eau sur le marc (3). Nous avons repris ces pratiques, ainsi que la confection du vin avec des raisins secs (4). Après avoir indiqué la préparation de ces breuvages économiques, mais peu généreux, Caton ajoute : « Ce vin durera jusqu'au solstice. S'il en reste, c'est un excellent vinaigre (5). » Le vin de munition, dont on abreuvait les soldats, était aussi relevé d'un goût acide qui le faisait qualifier d'*acetum*.

On dut s'ingénier de bonne heure à masquer l'âpreté de vins barbarement fabriqués et à leur procurer les qualités

(1) *Hist. nat.*, XIV, 14. — On citait à Rome l'exemple de la femme d'Ignatius Mecenius, assommée ainsi pour avoir bu du vin au tonneau, et une autre condamnée par les siens à mourir de faim pour avoir dérobé les clefs dú cellier.

(2) « Lora », *Hist. nat.*, XIV, 12.

(3) Columelle, *De re rust.*, XI, 43; XIX, 3; Varron, *De re rust.*, I, 54.

(4) En 1886, la fabrication des vins obtenus par addition d'eau sucrée sur les marcs s'est élevée en France à environ 2,750,000 hectolitres, et celle des vins faits avec des raisins secs à une quantité égale (De Foville, la *France économique*, p. 147).

(5) *De re rust.*, 104.

dont la plupart étaient dépourvus. Les auteurs anciens décrivent une foule de recettes pour obtenir ce résultat, et l'on reste effrayé de tout ce qu'on mêlait au vin sous prétexte de l'améliorer. On y délayait du miel afin de l'adoucir. L'*œnomel* dont Palladius donne la préparation, le *mulsum* des Romains et le *mitis bacchus* mentionné par Virgile, étaient du vin miellé (1). Nous corrigeons mieux avec le sucre l'âpreté ou la rudesse de nos vins. L'idée d'y mêler des aromates en vue de les rendre plus agréables au goût, remonte aux temps mythologiques. Le *nectar* versé aux dieux de l'Olympe et auquel Homère applique la qualification de « rouge » désignait probablement un vin parfumé à la myrrhe (2). Les Romains appréciaient aussi ce mélange (3). Dans le *Cantique des cantiques*, l'amante propose à son amant d'aller boire ensemble du « vin aromatisé (4). »

Les Grecs des temps héroïques savaient déjà se livrer à des amalgames plus complexes. Homère montre la blonde Hécamède versant à Nestor et à Machaon un breuvage réparateur composé de vin, de farine et de fromage râpé (5). Circé, l'enchanteresse, prépare une liqueur magique où entrent, en sus des mêmes ingrédients, du miel et des sucs mystérieux (6). Cette boisson eut pour effet, selon la légende, de métamorphoser des hommes en bêtes. On l'admettrait volontiers, s'il n'était plus vraisemblable que les compagnons d'Ulysse, la trouvant fort de leur goût, en burent jusqu'à tomber ivres-morts, et furent ainsi changés en « pourceaux ».

(1) Palladius, *De re rust.*, VIII, 7 ; Virgile, *Géog.*, I, 344.
(2) Festus l'appelle *myrrhina potio* (*De verborum significatione*).
(3) Plaute, *Pseudolus*, v. 729.
(4) *Cantique des cantiques*, VIII, 2.
(5) *Iliade*, XI.
(6) *Odyssée*, X.

Olivier de Serres dit que les anciens, « par une milliasse de sophistiquements, composaient leurs vins, les changeans et meslangeans en couleur et saveur (1) ». Toutes sortes d'adjuvants hétérogènes leur servaient à droguer les vins. D'après les auteurs, ils y mêlaient de la poix, du goudron, de la térébenthine, du safran, du nard, de la cannelle, du poivre, des baies de myrte, des glands torréfiés, des semences de pin pignon, des amandes amères, de la réglisse, des cônes de cèdre, de pin, de cyprès, des feuilles de buis, de l'absinthe, du fenouil, de la rue, de la fleur de vigne, de l'iris, du souchet, de la cardamone, du thym, du pouliot, etc. (2) Il fallait avoir le palais subtil pour reconnaître le goût du vin à travers de telles mixtures. Aussi les anciens attribuaient-ils à ces étonnants breuvages des propriétés extraordinaires. Pline parle de vins « prodigieux » dont les uns rendaient les hommes enragés, les autres faisaient avorter ou concevoir les femmes, ou les frappaient de stérilité (3). Tout devient croyable avec de pareils mélanges. Mais l'emploi de ces procédés, que désignait l'impression générale de *conditura vinorum*, fait douter à la fois de l'excellence des vins dont disposaient les anciens et de la délicatesse de leur goût.

Au moyen âge, on cherchait également à dissimuler par des épices la saveur défectueuse de vins âpres et grossiers. Grégoire de Tours fait présenter par Frédégonde à une de ses victimes « un breuvage composé, à la manière des barbares, de vin, d'absinthe et de miel », auquel la reine scélérate, pour compléter la recette, avait ajouté du poison (4). Dans le capitulaire *De villis*, il est question de vins aroma-

(1) *Théâtre d'agric.*, III, 10.
(2) Voy. Columelle, XII, 20, 28, 35, 38; Palladius, XI, 14.
(3) *Hist. nat.*, XIV, 22.
(4) *Hist. ecclésiast. des Francs*, VIII, 3.

tisés avec du suc de mûres (d'où ils étaient dits *morés*) ou miellés et relevés d'épices, qui constituaient le *nectar*, le *medon*, etc. Sous la désignation de *vins herbez*, les poètes du XIII[e] siècle célèbrent des vins où l'on avait fait infuser de l'absinthe, de l'aloès, de la myrrhe, et qui en prenaient le nom. Les plus estimés étaient préparés avec du miel et des épices. Tel était l'*hypocras*, si goûté à la fin du moyen âge et dont la formule était censée venir d'Hippocrate. Les romans chevaleresques en parlent comme d'un breuvage délicieux où l'on trouvait réunies la force du vin, la douceur du miel et la suavité des parfums. Les statuts des Chartreux (1368) leur en interdisaient l'usage pour ne pas exposer leur tempérance à de trop périlleuses épreuves. Ainsi relevés d'épices, ces vins étaient appelés *vins de piment*, des *pigmentarii* ou apothicaires qui, d'ordinaire, les préparaient. La vogue de l'hypocras, où entraient du vin sucré, de la cannelle, des amandes douces, du musc et de l'ambre (1), s'est prolongée presque jusqu'à nous. Louis XIV estimait cette boisson dont, sous son règne, la ville de Paris avait charge d'entretenir la table royale. Des cadeaux d'hypocras, faits par les apothicaires à leurs pratiques, et par le roi aux officiers de sa maison ou aux seigneurs de sa cour, ont persisté par tradition jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle (2). Sous Henri IV, Olivier de Serres conseille encore de mêler au vin de l'iris, du souchet, du jonc odorant, de la casse, du poivre, de la muscade, de la graine de paradis, du labdanum, du storax, du benjoin, et même, si l'on ne regarde pas à la dépense, du musc, de la civette,

(1) La Comédie des *Friands marquis* (fin du XVII[e] siècle) dit :

> On but d'un hypocras, mais dont le musc et l'ambre
> Par leur subtile odeur parfumèrent la chambre.

(2) Cheruel, *Dictionn. histor. des institutions de la France*, art. HIPOCRAS.

de l'ambre gris, « en somme, toutes matières ayant quelques bonnes et précieuses qualités (1). » Les boissons ainsi composées et droguées sont tombées en désuétude, car l'unique avantage de ces adultérations était de tromper le goût et de faire agréer des vins médiocres. Avec une fabrication meilleure, l'usage a prévalu de boire les vins dans leur état de pureté. Nous les voulons fluides et légers, et, moins faciles à décevoir par des qualités empruntées, nous sommes plus exigeants sur celles qui leur sont propres.

L'usage philosophique de mettre de l'eau dans le vin pour le rendre moins capiteux est fort ancien, mais a été, de tous temps, plus recommandé que suivi. Le premier qui opéra cette prudente mixture fut sans doute un sage éprouvé ; peut-être quelque marchand de vin s'en avisa-t-il tout d'abord. La légende grecque donnait les Naïades pour nourrices à Bacchus, et le sens littéral du mythe s'est pieusement conservé. Pline attribue l'invention du vin mouillé à Staphilus, fils de Silène (2) ; mais Athénée en fait honneur à Cranaüs ou à son successeur Amphictyon (3). Quel qu'en soit l'auteur, sa gloire est restée petite. En Grèce, les adeptes de quelque société de tempérance lui avaient érigé une statue, témoignage bien modeste d'admiration à côté des autels sans nombre élevés à Bacchus par les dévots de son culte.

Quand les anciens ne buvaient pas avec l'intention de faire la débauche et de s'enivrer, ils étaient, comme nous, dans l'usage de tremper leur vin. Des législateurs même en firent une obligation. Zaleucus, à Locres, avait interdit,

(1) *Théâtre d'agric.*, III, 10.
(2) *Hist. nat.*, VII, 57.
(3) *Deipnosophistes*, II, 2.

sous peine de mort, de boire du vin sans eau, à moins qu'il ne fût ordonné par un médecin (1). Les hygiénistes conseillaient le mélange dans l'intérêt de la santé : « Ceux qui veulent se bien porter, dit Galien, ne doivent user que de vin mouillé (2). » Dès les premiers temps, la règle était établie. Homère ne parle de vin pur qu'à propos de libations (3). Dans ses descriptions de repas, il mentionne quatorze fois les grands vases (cratères) où des esclaves mêlent par avance l'eau et le vin destinés aux convives. Le célèbre vase Borghèse, du musée du Louvre, dont les bas-reliefs représentent une bacchanale, était un de ces cratères où s'opérait la mixture dans la salle du festin. Parfois aussi le mélange se faisait, comme maintenant, dans la coupe des buveurs ; mais alors, par prudence et pour parer aux distractions, on versait l'eau d'abord, le vin ensuite. Athénée cite trois auteurs : Hésiode, Xénophane et Théophraste, qui recommandent cette manière de procéder : « Verse d'abord trois parties d'eau de source claire, dit Hésiode, puis mets-y une quatrième partie de vin (4). » Cette proportion était la plus usitée chez les Grecs. Elle nous semble un peu élevée, mais leurs vins étaient généreux, souvent cuits, et devaient bien porter l'eau. Ainsi étendue, la boisson recevait des ivrognes la qualification peu flatteuse de « vin de grenouille (5). » Encore les sages étaient-ils d'avis de n'en vider que trois coupes par repas, la première pour la santé, la seconde pour se mettre en joie, la troisième pour se disposer à dormir.

(1) *Deipnosophistes*, X, 429.
(2) Οἶνον ὑδατώμενον.
(3) *Iliade*, II, 341 ; IV, 159.
(4) *Les Travaux et les Jours*.
(5) Βατράχοις οἰνοχοεῖν. (Athénée, *Deipnos.*)

Chez les Romains, le mélange se faisait habituellement à raison d'une partie de vin et de deux d'eau (1). Mais, selon les intempérants, c'était un crime que de noyer le falerne (2). Les Gaulois préféraient aussi le vin sans eau. Ammien Marcelin dit qu'ils se gardaient de le mouiller (3), et Cicéron, qui les plaisante dans un de ses plaidoyers, ajoute : « Les Gaulois vont mettre de l'eau dans leur vin ; autant vaudrait, selon eux, y mettre du poison (4). » Par réciprocité, les buveurs de tous les âges se sont plu à faire aux gens sobres une mauvaise réputation. Démosthènes croit devoir se laver d'une imputation de ce genre : « Mes accusateurs, dit-il, prétendent que, comme je ne bois que de l'eau, je dois être une sorte d'homme acariâtre et difficile à vivre (5). » De même, nos chansonniers se font un argument du déluge pour soutenir que :

Tous les méchants sont buveurs d'eau...

L'art, inverse du mouillage, d'ôter aux vins une partie de leur eau afin de les rendre plus forts et plus liquoreux, a été très anciennement pratiqué. Les Égyptiens ne l'ignoraient pas, et l'on peut suivre, dans les peintures de leurs hypogées, le détail de la préparation du vin cuit (6). On obtenait encore un vin moins aqueux, plus riche en sucre et en alcool, en ayant soin de récolter les raisins à l'état de parfaite maturité, ou même à demi séchés sur pied, comme on fait encore, sur les pentes du Vésuve, pour le *Lacryma-Christi*. Parfois on exposait au soleil, sur des

(1) Martial, *Epigr.*, I, 12 et 57 ; III, 57.
(2) « Scelus est jugulare falernum. » (Id., *Ibid.*, I, 19, 5.)
(3) *Rerum gestarum*, XV, 12.
(4) *Pro Fonteio*.
(5) *Philippiques*, VI.
(6) Champollion, *Égypte*, pp. 175, 173.

claies, le raisin, qui subissait une sorte de coction. Columelle donne la recette pour fabriquer un vin appelé *passum* avec des raisins secs humectés de vin nouveau et mis au pressoir, ce qui réduisait à un volume le produit de deux vendanges (1). Une autre méthode consistait à faire évaporer sur le feu l'excès d'eau contenu dans le moût. Le *defrutum* des Romains était un vin cuit jusqu'à réduction de moitié ou même des deux tiers (2). On s'en servait comme d'un vin de liqueur ou pour donner du corps aux vins faibles. Enfin, on laissait aussi la cuisson du vin s'opérer avec lenteur, à une chaleur douce. Galien parle d'amphores qui, suspendues près du foyer, faisaient subir au liquide une concentration appelée *fumarium*. Martial mentionne le même usage à Marseille (3). Les vins, ainsi réduits à l'état de sirop ou de bouillie épaisse comme du miel, étaient susceptibles d'une conservation très longue. Un procédé pareil se pratiquait encore en Alsace, au XVI[e] siècle. Baccius, parlant des vins de cette province, dit qu'on les gardait exposés à la fumée dans des endroits chauds, où ils devenaient si épais qu'il fallait les délayer dans de l'eau tiède pour les boire (4). Ailleurs, notamment en Bourgogne, on exposait les bons vins à la gelée, et l'on enlevait les glaçons pour avoir un résidu plus corsé (5). Cet expédient a été repris de nos jours, et les appareils frigorifiques permettent de l'appliquer en tout temps comme de le régler avec précision.

Il faut même reconnaître le droit de priorité des anciens

(1) *De re rusticâ*, XII, 39.
(2) Pline, *Hist. nat.*, XIV, 2 ; Columelle, *De re rust.*, XII, 21 ; Capitulaire, *De villis*.
(3) *Epigr.*, *X*.
(4) *De conditurâ vinorum*, V. Legrand d'Aussy, t. II, p. 391.
(5) Littré, note à *Pline*, XIV, n. 16.

en ce qui concerne la falsification des vins. Dès que ce produit devint article de commerce et qu'on attacha du prix à certains crus, des contrefacteurs s'ingénièrent à les imiter. On apprit à opérer des coupages et des manipulations pour changer la couleur et la saveur des vins, ou, suivant l'expression latine, à les *farder*. Pline, parlant des vins de la Narbonnaise, fort appréciés à Rome, dit qu'on n'osait trop s'y fier, à cause des sophistications usitées dans le pays. Les vignerons, ajoute-t-il, avaient établi de véritables fabriques de vin (1). L'Italie avait aussi d'habiles gens, et Pline mentionne sept sortes de vins falsifiés (2), sans compter ceux qu'on buvait de confiance, tant l'imitation était réussie. Le vieux Caton lui-même, censeur austère, mais spéculateur avisé, paraît avoir été très expert dans ces pratiques, plus lucratives que loyales. Il indique la manière de confectionner avec des vins d'Italie le vin renommé de Chio, « si bien imité, dit-il, que les plus fins gourmets pouvaient s'y tromper (3) ». Pline affirme que, de son temps, la fraude était générale : « Les riches même ne boivent pas de vins naturels. L'immoralité est telle qu'on ne vend plus que le nom des crus et que les vins sont frelatés dès la cuve (4). » Où donc étaient l'antique bonne foi, la probité des vieux âges ? Pour les rencontrer dans le commerce des vins, il faudrait remonter sans doute jusqu'au temps où l'on ne buvait que de l'eau, et peut-être trompait-on déjà sur autre chose.

Toutefois, si les anciens nous ont précédés dans cette voie, il est juste de convenir que nous les avons beaucoup

(1) *Hist. nat.*, XIV, 10. Aujourd'hui encore, Cette a des *Fabriques de vin d'Espagne*, comme l'annoncent aux passants des enseignes d'une sincérité naïve.
(2) *Hist. nat.*, XIV, 8.
(3) Caton, *De re rusticâ*, 24, 105 et 110 ; Pline, *Hist. nat.*, XIV, 10.
(4) *Hist. nat.*, XXII, 20.

dépassés. Empirique jusqu'à nous, la falsification des vins est devenue scientifique de nos jours, et les fabricants n'ont pas tardé à utiliser les ressources que leur offrait la chimie pour masquer les défauts des vins, changer leur aspect, leur procurer des qualités apparentes et les droguer de manière, non plus seulement à tromper les acheteurs, mais à compromettre la santé publique. Par suite de progrès dont il n'y a pas lieu d'être fiers, les fraudeurs modernes, malgré les persécutions judiciaires qui entravent parfois le cours de leurs perfectionnements, sont arrivés à faire du vin sans raisin. Avec beaucoup d'eau, un peu de sucre, de la teinture de campêche ou de fuchsine et de l'alcool de pommes de terre, ils composent d'abominables mixtures dont Locuste ou la Brinvilliers n'aurait pas manqué d'approuver la recette.

La fermentation acide des boissons vineuses s'accomplit d'elle-même au contact de l'air et dut faire, dès les premiers temps, trouver le vinaigre sans qu'il fût besoin de le chercher. Mais, si la découverte n'exigeait pas qu'on se mît en frais de sagacité, la production méthodique de vinaigres de bonne qualité ne laissait pas d'exiger des artifices raisonnés. Tous les peuples anciens qui ont connu les boissons fermentées ont aussi fait usage de vinaigre. Les Carthaginois et les Romains l'employaient comme boisson pour les soldats en campagne. Chacun d'eux portait avec lui sa provision, afin de corriger, par une saveur acidule, la crudité malsaine de l'eau. Pline atteste que, de son temps, les applications du vinaigre étaient très variées (1). Il sert de condiment dans une foule de préparations culinaires, d'assaisonnement habi-

(1) *Hist. nat.*, XXIII, 27.

tuel pour relever le goût des mets ; il est employé comme antiseptique pour conserver des substances ; l'industrie l'utilise fréquemment pour ses travaux, et cet acide, le plus faible de tous, est sans contredit le plus usité. La France produit chaque année environ 1,500,000 hectolitres de vinaigre valant 30,000,000 de fr.

Comme l'indique son nom, le *vinaigre* ne fut d'abord que du vin aigri. Les anciens n'ont pas su le fabriquer autrement. Les modernes l'obtiennent par des procédés divers. En Allemagne et en Amérique, on le fait avec de la bière ; ailleurs, on l'extrait de l'hydromel. M. Pasteur, dont les recherches ont jeté un si grand jour sur la théorie des fermentations, a indiqué le moyen de préparer d'excellent vinaigre en faisant multiplier les mycodermes appelés *fleur de vinaigre* sur un liquide composé d'eau et d'eau-de-vie. Par un procédé plus original et plus économique encore, les Chinois transforment, dit-on, l'eau en vinaigre en y plaçant un polype, générateur de ses éléments, le *tzou-notzé*. Au moyen âge, on savait aromatiser les vinaigres ainsi que les vins, pour améliorer leur saveur ou corriger leur mauvais goût. Le *Dit des Crieries de Paris* en mentionne de plusieurs sortes (1), et Olivier de Serres donne à cet égard diverses recettes (2).

(1) Villeneuve, *Crieries de Paris*, 57 et 59.
(2) *Théâtre d'agric.*, t. I, pp. 297 et suiv.

CHAPITRE V

BOISSONS DISTILLÉES

Le seul art que les anciens n'aient pas connu est celui de distiller les boissons fermentées pour en extraire la partie la plus active, l'alcool, art si funeste et si utile, qu'on peut à la fois plaindre et envier les peuples qui l'on ignoré. On a su pourtant composer de bonne heure des breuvages très forts en vue de provoquer une prompte ivresse. Le *breuvage d'immortalité* des Aryas (1) et la *liqueur d'oubli* des Scandinaves devaient se rapprocher par leurs effets de nos boissons alcooliques. Il en était de même des vins cuits et condensés des Grecs. Au rapport de Pline, ils obtenaient de raisins à demi séchés puis pressés, un vin qui, réduit encore par une exposition au soleil, devait être fort liquoreux, et auquel ils donnaient le nom significatif de βίος, *vie* (2).

Les anciens connaissaient la propriété qu'ont les vins généreux d'émettre une flamme quand on les chauffe, car Aristote, Théophraste et Pline en parlent (3). Mais on ignora longtemps le moyen d'isoler cette substance volatile à l'aide d'appareils spéciaux. Bien qu'Aristote mentionne un mode élémentaire de distillation pouvant servir à retirer de l'eau douce de l'eau de mer (4), la simplicité du procédé le rendait inapplicable au vin. Les premiers appareils à dis-

(1) *L'amrita* sanscrite, l'*ambroisie* des Grecs.
(2) *Hist. nat.*, XIV, 10.
(3) Aristote, *Météorologiques ;* Pline, *Hist. nat.*, XIV, 8.
(4) *Météorologiques*.

tiller, avec tubes, qui constituent l'*alambic* (1), paraissent avoir été imaginés en Égypte et sont décrits par Zozime, au IIIe siècle de notre ère, dans un manuscrit avec dessins de la bibliothèque de Saint-Marc. Cette forme initiale de l'alambic, en passant des Grecs aux Arabes, puis aux alchimistes d'Europe, n'a guère varié jusqu'au XVIe siècle. L'invention bien supérieure du serpentin, regardée comme récente au XVIIIe, a beaucoup abrégé l'opération. De nos jours, on sait construire des appareils perfectionnés qui, au lieu de nécessiter plusieurs distillations successives, donnent très vite, en une fois, tous les degrés voulus avec une notable économie de temps et de frais.

L'alambic fut employé d'abord, non à séparer du vin l'alcool, encore inconnu, mais à distiller divers mélanges, et particulièrement, dès le IIIe siècle, des eaux aromatiques. Un savant arabe du XIe siècle, Albucasis, parle de l'eau de rose obtenue de cette façon, sans rien dire de la distillation du vin. Il en est de même d'Avicenne (Xe, XIe siècles). L'extraction de l'alcool paraît avoir été découverte peu après le milieu du moyen âge. Des recherches de M. Berthelot sur son origine, il ressort que la première mention de ce produit se lit, sous forme cryptographique, dans un manuscrit du XIIe siècle intitulé *la Clef de la peinture* : « En brûlant un vin pur et très fort dans les vases destinés à cet usage, on obtient une eau inflammable qui se consume sans brûler la matière (sur laquelle elle est déposée). » Un autre livre, celui *Des Feux*, de Marcus Græcus, compilation dont les plus anciens manuscrits ne sont pas antérieurs à 1300, contient une indication plus explicite de « l'eau ardente (2) ». Arnaud de Villeneuve (1309) dit qu'on

(1) De l'arabe *al*, le, et du grec ἄμβιξ, couvercle distillatoire.
(2) Berthelot, *la Découverte de l'alcool*, dans *Revue des Deux Mondes*, 15 novembre 1892.

tire du vin une liqueur qui diffère de lui par sa couleur, par sa nature et surtout par ses propriétés, dont il célèbre l'efficacité merveilleuse : « Cette eau de vin, quelques-uns l'appellent eau-de-vie ; et ce nom lui convient, puisqu'elle fait vivre plus longtemps... Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse. Déjà seule, ou réunie avec quelque autre remède convenable, elle guérit la colique, l'hydropisie, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc. (1) » Un peu plus tard, le pseudo-Raymond Lulle l'exalte avec non moins d'admiration et d'enthousiasme. On put croire d'abord que l'excitation passagère occasionnée par ce puissant tonique était susceptible de se prolonger sans terme et qu'on avait en lui un remède contre la mort (2) ; mais une connaissance plus approfondie de ses effets a montré que, pour qui en abuse, le nom d'*eau-de-mort* serait mieux justifié que celui d'*eau-de-vie*.

La fabrication et la vente de l'eau-de-vie, dont on ne faisait d'abord usage qu'à titre de médicament, furent longtemps le monopole des apothicaires. La consommation ne devint usuelle qu'au XVIe siècle. En 1514, Louis XII, instituant la communauté des vinaigriers, leur accorda le privilège de distiller l'eau-de-vie et l'esprit de vin. Peu après (1534), les distillateurs furent érigés en corporation distincte, et cette date marque le moment où, l'emploi du produit ayant pris de l'importance, sa fabrication suffit à

(1) *De conservandâ juventute*, vers 1309. D'après Liebaut (*Thesaurus sanitatis*, 1577), l'eau-de-vie avait la propriété de « tuer les vers », et c'est encore sous ce prétexte que nombre de gens du peuple en prennent à jeun le matin.

(2) En 1387, les médecins de Charles le Mauvais, roi de Navarre, essayaient de ranimer le moribond en l'enveloppant d'un drap trempé d'eau-de-vie. L'imprudence d'un valet y mit le feu, et Charles périt brûlé.

constituer une industrie spéciale. La coutume de boire de l'eau-de-vie sans ordonnance de médecin s'établit d'abord parmi les gens de guerre, qui sentaient le plus le besoin de s'exciter et de s'étourdir. Les Anglais en firent la première distribution à leurs troupes durant la guerre des Pays-Bas en 1581. Depuis lors, on a fait abus de ce cordial sous toutes les formes.

La distinction admise par le langage entre l'eau-de-vie et l'alcool exprime simplement une différence de proportion d'eau dans le mélange. L'alcool pur ou absolu devrait avoir 100°. L'alcool ordinaire du commerce comporte de 4 à 40 parties d'eau (de 96° à 60°) ; l'eau-de-vie de 40 à 63 (de 60° à 37°). La meilleure et la moins insalubre s'extrait du vin. Celle que la France produit sous le nom de *cognac* jouit d'une réputation universelle. Sa fabrication, dans le Cognaçais, n'est pourtant pas très ancienne. Aucune mention n'en est faite avant 1610. L'exportation commença vers 1640 et prit, de 1680 à 1690, un certain développement; mais la grande renommée de cette eau-de-vie date surtout de la fin du XVIIIe siècle (1). En 1865, la production était de 626,000 hectolitres dans les deux départements de la Charente et de la Charente-Inférieure. La France entière retirait, en 1844, jusqu'à 1,100,000 hectolitres d'eau-de-vie de la distillation de ses vins. Par suite des ravages du phylloxera, cette source, presque tarie, de richesse, s'est trouvée réduite, en 1881, au chiffre misérable de 21,000 hectolitres.

Les pays dépourvus de vignes ont su se procurer autrement de l'eau-de-vie. On a d'abord distillé des grains fermentés. Dès le XIIIe siècle, cette industrie était connue des Chinois. Rubruquis décrit, chez le khan de Tartarie, une fontaine jaillissante qui versait quatre liqueurs différentes,

(1) *Rapports du jury international*, expos. de 1867, t. XI, p. 397.

une sorte de vin, du lait, de l'hydromel et de l'eau-de-vie de riz. Les Chinois extraient actuellement du sorgho une eau-de-vie aussi forte que la nôtre. Au XVII[e] siècle, la fabrication de l'eau-de-vie de grain était déjà pratiquée en Allemagne. Le médecin italien Sala, qui y vivait alors, décrit cette préparation en 1647 (1). La distillation des grains s'y fait maintenant sur une échelle immense, et, naguère, les seuls États du Nord ne comptaient pas moins de 15,000 distilleries. L'orge, le seigle, le froment et le maïs sont ainsi transformés en un produit aisé à garder comme à transporter et d'un débit avantageux. Le *whiskey* des Anglais est une eau-de-vie d'orge et d'avoine...

Ailleurs, on a distillé d'autres boissons alcooliques. L'*arak* des Tartares s'extrait du lait fermenté des juments (koumis). On fabrique aussi de l'eau-de-vie avec diverses substances soumises à une fermentation préalable (eaux-de-vie de cidre, de poiré, de marcs de raisin, de cerises (*kirsch-wasser*, *marasquin*), de prunes (*quetchen-wasser* d'Alsace, *racki* des Hongrois, *slevovitza* des Slaves), etc. Les Mexicains retirent du suc de l'agave une eau-de-vie, le *mezcal*, dont ils font une grande consommation. Les Persans préparent avec divers fruits, mais surtout des oranges fermentées, une liqueur très alcoolique appelée *mâ-el-hiat*, dont ils s'enivrent sans scrupule malgré les prohibitions établies par Mahomet. Dans les pays producteurs de cannes à sucre, on en distille le jus ou les mélasses, qui donnent le *rhum* et le *tafia*. Une industrie similaire, pratiquée en Europe sur les pulpes de betteraves, fournit aujourd'hui de l'alcool en très grande quantité.

Enfin, la théorie de la fermentation, sans cesse perfec-

(1) Hoefer, *Hist. de la phys. et de la chimie*, 1872, p. 433.

tionnée, a procuré le moyen de transformer en alcool les substances amylacées quelconques, ce qui permet d'en retirer à très bas prix de la pomme de terre et d'en extraire même du bois. En variant ses procédés, la chimie peut aujourd'hui convertir en eau-de-vie toutes les matières sucrées ou féculentes. Mais les alcools ainsi obtenus sont, en général, défectueux, rendus toxiques par la présence d'alcools amylique, butylique, etc., et ne peuvent devenir salubres que par une rectification qui les rapproche de l'alcool éthylique, celui du vin, seul doué de l'innocuité nécessaire à la consommation.

Ces alcools inférieurs trouvent dans une foule d'industries d'utiles applications. On les emploie comme combustible économique pour chauffer de petits appareils dits à esprit de vin; comme corps éclairant pour composer le gazogène (mélange d'alcool et d'essence de térébenthine); comme antiseptique pour conserver des pièces anatomiques et des objets d'histoire naturelle; comme dissolvant pour la fabrication de vernis et de savons. On s'en sert encore pour faire des teintures pharmaceutiques, des eaux de toilette, telles que l'eau de Cologne (1), pour préparer l'éther sulfurique, le chloroforme, le collodion, etc.; pour faciliter le travail des cuirs, des reliures, de la chapellerie, etc. C'est un agent dont les fonctions industrielles s'étendent de plus en plus.

Il ne faut donc pas s'étonner que la production des alcools suive une progression croissante et rapide. La France fabrique environ 100,000 hectolitres d'eau-de-vie extraits de ses vins, cidres et marcs, et 2 millions d'hectolitres d'alcool provenant de la distillation de 250,000 quintaux de grains, 200,000 tonnes de betteraves

(1) Alcoolat de citron, inventé en 1727 par Féminis, de Cologne.

et 150,000 tonnes de mélasse. En 1888, l'Allemagne produisait 4 millions d'hectolitres d'alcool, dont les trois quarts étaient dûs à la saccharification de pommes de terre. En somme, on estimait qu'en 1885 la fabrication des alcools, en Europe et aux États-Unis, atteignait un total de 23 millions d'hectolitres, d'une valeur de plusieurs milliards de francs.

Revenons aux boissons alcooliques. La préparation des liqueurs composées suivit de près la connaissance de l'eau-de-vie, car il suffisait d'y mêler des épices ou des aromates pour en varier à volonté le goût et le parfum. Arnaud de Villeneuve parle d'une *eau d'or* (*aqua auri*) qu'il suppose être de l'eau-de-vie dans laquelle on a mis infuser ou macérer des fleurs de romarin ou autres semblables avec des épices pour lui donner de la couleur et une saveur agréable. Les alchimistes, qui cherchaient l'*or potable*, mêlaient parfois à l'eau-de-vie des parcelles de feuilles d'or, procédé qui s'est perpétué à Dantzic. Nos liqueurs modernes, composées d'eau-de-vie, de sucre et de diverses essences, sont d'origine italienne (*liquori*). Elles se répandirent au XVI[e] siècle, remplaçant avec avantage les vins drogués du moyen âge. La première mention de liqueurs en France se lit au récit des fêtes du mariage de Catherine de Médicis avec Henri II (1533). Plusieurs de ces boissons, importées d'Italie, telles que le *populo* et le *rossolis*, conservèrent leur vogue jusque sous Louis XIV. Elles étaient si recherchées que, en 1604, Sully les rangeait parmi les objets de luxe qui coûtaient le plus cher aux Français (1). Parurent ensuite les *liqueurs des îles*. De nos jours, l'industrie des liquoristes livre aux consommateurs un

(1) Baudrillart, *Histoire du luxe*.

choix immense de préparations dont un certain nombre (*chartreuse*, *bénédictine...*) s'élaborent dans des monastères. L'*anisette* est de l'eau-de-vie aromatisée avec les semences de l'anis ou de la badiane; le *curaçao*, avec des zestes d'oranges amères; le *parfait amour*, avec du cédrat; l'*eau d'or*, jadis renommée, avec le romarin; l'*huile de menthe*, avec cette labiée... Des fruits et diverses fleurs entrent dans le *ratafia* de Grenoble. Le *cassis* populaire se prépare avec les fruits du cassis. Le *gin* ou genièvre des Anglais est une eau-de-vie d'orge ou de seigle où l'on a fait infuser des baies de genièvre. Cette liqueur date de 1684. Un demi-siècle plus tard, d'après un rapport officiel de lord Lonsdale, il s'en consommait en Angleterre 7 millions de gallons ou 35 millions de litres. Le *punch*, mélange d'eau-de-vie, de thé, de citron et de sucre, a été mis en vogue en Angleterre et adopté en France à partir de la paix de 1763. A la détestable liqueur d'*absinthe*, vulgarisée par les officiers de l'armée d'Afrique, en Algérie, sont venues se joindre des liqueurs moins malsaines, telles que les *amers*, *bitter*, etc., à base de quinquina, de gentiane, de zestes d'orange. La *chartreuse* a pour ingrédients la mélisse, l'absinthe, etc. ; le *vermouth*, la centaurée double et la camomille. La France, en 1866, en fabriquait 300,000 hectolitres et en consommait 75,000 (1).

Les diverses boissons fermentées ou distillées ont des qualités inestimables qui justifient leur emploi tant qu'on en use avec modération. Mais, par la séduction qu'elles exercent et les dangers de l'excès, par les effets et les conséquences de l'ivresse, elles sont à ranger parmi les pires fléaux. Le philosophe et le moraliste peuvent donc

(1) Rapports du jury international, 1867, t. XI, p. 419.

hésiter dans leur jugement sur une invention à la fois si précieuse et si funeste. Pourtant une considération permet de trancher la question : le bien nous est offert par la civilisation, et nous avons toute latitude pour en recueillir les avantages ; le mal, au contraire, est imputable à notre faiblesse, et nous ne devons accuser que nous-mêmes si nous ne l'évitons pas. Prévenue et libre de choisir, la raison doit prendre ce que les choses ont de bon en se gardant de ce que les meilleures ont de mauvais quand on en abuse.

A l'origine, on ne vit dans les boissons fermentées qu'un moyen de se mettre en état d'ivresse. C'est l'étonnement provoqué sur des âmes simples par les propriétés exhilarantes de ces breuvages qui fit décerner à leurs inventeurs les honneurs divins. Tous les hommes ont le goût des excitants propres à leur procurer, avec l'oubli momentané de leurs maux (1), les jouissances d'une vie que l'imagination arrange quelques instants à son gré. L'ivresse, cette poésie des fonctions digestives, est même, selon une remarque de Renan, la seule forme sous laquelle les hommes sans culture puissent concevoir l'idéal (2). Les légendes sur les inventeurs mythiques du vin attestent que c'est par l'ivresse qu'on a commencé. L'usage modéré vint beaucoup plus tard. Noé s'enivre dès la première vendange. Bacchus et son cortège sont peints en état continuel d'ébriété. A défaut de ces antiques symboles, l'exemple des buveurs de tous les temps serait une preuve suffisante. Tous ceux qui ne font pas un usage habituel de ces

(1) Les Grecs appelaient Bacchus « le libérateur » (ἐλεύθερος), parce que, dit Pindare, il délivre les âmes des soucis et des misères de la vie.

(2) « Le meilleur de la vie n'est qu'une ivresse, dit Byron ; c'est vers la gloire, la grappe, l'amour et l'or que tendent les espérances de tous les hommes ; sans cette sève, combien serait nu et stérile cet arbre étrange de la vie ?... » (*Don Juan*, II, 179.)

perfides boissons, et cette condition était forcément celle du premier âge, ne manquent guère, quand l'occasion se présente, d'en prendre plus que de raison. Chez tous les peuples sauvages, l'ivrognerie est une passion furieuse, et ce qu'ils demandent avant tout aux civilisés, c'est le moyen de s'enivrer.

Ce même vice a sévi durant le cours entier de l'âge historique et se retrouve à tous les degrés de la civilisation. Les Aryas primitifs, qui donnaient au *vin* le nom *d'aimé*, ont parfaitement connu les effets de l'ivresse, et l'un des noms sanscrits qui servent à l'exprimer témoigne qu'ils la portaient gaiement (1). La *Bible* célèbre souvent le vin, « qui réjouit le cœur de l'homme (2) », et conseille charitablement de fournir aux malheureux ce moyen de s'étourdir : « Donnez à ceux qui sont affligés une liqueur capable de les enivrer et du vin à ceux qui sont dans l'amertume du cœur ; qu'ils boivent et qu'ils oublient leur pauvreté, et qu'ils perdent la mémoire de leurs douleurs (3). » Des sages comme Platon tiennent pour utiles et moralement profitables les provocations à boire dans les banquets, alléguant qu'« il faut paraître sur le champ de bataille et se mesurer avec l'attrait du vin, au lieu de chercher sa sûreté dans la fuite ou l'absence... ; qu'il faut réchauffer parfois son âme et noyer dans le vin ce qu'il peut y avoir de froide tristesse ou de honteuse torpeur (4) ». Conformément à ces préceptes, Socrate se vante de savoir également s'abstenir ou user largement du vin, et de tenir tête à quiconque sans tomber dans l'ivresse ; et il en donne la preuve,

(1) *Matcha*, ivre, de *mad*, être gai (Pictet, *Orig. indo-europ.*, t. II, p. 317).
(2) *Psaumes*, CIII, 15 ; *Juges*, IX, 13.
(3) *Proverbes*, XXXI, 6 et 7.
(4) *Lois*, I et II ; Aulu-Gelle, *Nuits attiq.*, XV, 2.

car, à la fin du *Banquet* raconté par Xénophon, le philosophe, après une nuit passée à boire, laisse toute la compagnie sous la table et retourne, comme si de rien n'était, à ses occupations quotidiennes (1). Philippe et Alexandre furent d'effrénés buveurs. Le conquérant de l'Asie mourut à trente-trois ans des suites de ses excès. Il avait, dit Plutarque, institué un concours d'ivrognes, et le prix fut adjugé à Promachus, dont la capacité pouvait absorber quatre brocs, environ 13 litres de vin (2).

A Rome, l'intempérance fut un vice général. Selon l'indiscret Horace, Caton le Censeur, sévère gardien de la moralité publique, passait pour avoir souvent échauffé avec le vin son zèle pour la vertu (3). Vers la fin de la république et sous les Césars, l'histoire romaine n'est qu'une longue orgie. Cicéron nous dit qu'à l'issue des festins de Verrès, la plupart des convives gisaient sans connaissance : « On se serait cru sur le champ de bataille de Cannes plutôt qu'au banquet d'un préteur (4). » Le fils indigne de Cicéron tirait gloire de pouvoir avaler d'un trait la contenance de deux conges (6 litres 1/2) de vin et disputait à Torquatus, surnommé *tricongе*, la réputation d'être le plus grand buveur de Rome (5). Il fallait à de tels ivrognes des coupes si grandes qu'on ne savait pas, disait-on, si elles avaient été faites pour boire ou pour se baigner (6). Pline parle d'effroyables gloutons qui, après s'être cuits dans un bain brûlant pour exaspérer leur soif, « saisissaient des vases énormes de vin, se les entonnaient pour vomir aussitôt, avaler de nouveau et recommencer cela deux ou trois

(1) Zeller, *La Philosophie chez les Grecs*, trad. franç., t. III, p. 71.
(2) *Vie d'Alexandre.*
(3) *Odes*, III, 21.
(4) *Verrines*, V, 2.
(5) Pline, *Hist. nat.*, XIV, 28.
(6) Athénée, *Deipnos.*

fois, comme s'ils étaient nés pour perdre du vin (1) ».

« Si les Gaulois, dit l'empereur Julien, adorent Bacchus et usent largement de ses dons, ce dieu est pour eux le père d'une joie innocente (2). » Chez eux, cependant, comme chez les Germains, les festins, après de copieuses libations, étaient souvent suivis de disputes et de rixes sanglantes (3). La loi *Salique* consacre même un chapitre aux meurtres commis dans les banquets (4). Les Scythes d'autrefois, de même que les Russes de nos jours, étaient fort adonnés à l'ivrognerie (5). Il semble y avoir là un trait de race invétéré par le climat. On raconte que lorsque, à la fin du x[e] siècle, Wladimir I[er] voulut imposer d'autorité, à ses sujets, jusque-là païens, une religion meilleure, il hésita quelque temps entre l'islamisme et le christianisme. Le premier, qui autorisait la polygamie, aurait eu ses préférences ; mais il interdisait l'ivresse, et cela lui ôtait toute chance d'être agréé par les Russes. C'est pourquoi le prince les fit chrétiens. De leur côté, les mahométans savent user d'interprétations complaisantes pour trouver des accommodements avec la loi trop rigoureuse du prophète. « Le musulman se dédommage sur l'eau-de-vie de la prohibition contenue dans le Coran à l'endroit du vin. Il y a là-dessus deux opinions. Les théologiens grincheux déclarent que le prophète ayant désigné toute boisson fermentée par un mot qui a été plus tard pris dans le sens étroit de vin, il est défendu de boire le vin, la bière, les alcools. Mais les théologiens gais soutiennent qu'on peut faire son salut sans être si fort sur la grammaire, et que Mahomet (sur qui soit

(1) *Hist. nat.*, XIV, 28.
(2) *Misopogon.*
(3) Athénée, *Deipnos.*, IV, 13 ; Tacite, *Germanie*, 22.
(4) *Loi Salique*, titre XLVI.
(5) Les Grecs disaient proverbialement « Boire à la Scythe » (Hérodote, *Histoires*, VI, 84).

le salut !) n'ayant pas spécifié le cognac, il n'y a pas péché à en boire (1). »

L'abus des boissons enivrantes a surtout fait des ravages chez les modernes à partir de la grande production de l'alcool, qui donne aux buveurs la facilité de se mettre en état d'ivresse avec quelques gorgées et à peu de frais. Le mal, sans cesse en progrès, a pris de nos jours une effrayante intensité. En France, la consommation de l'alcool, qui se réduisait à 168,000 hectolitres en 1788, s'est élevée à 906,000 en 1826, à 1,475,000 en 1846, à 2,752,000 en 1862... La Grande-Bretagne, en 1863, consommait 24,454,272 gallons de boissons spiritueuses ; la Suisse, en 1884, absorbait 270,000 hectolitres d'eau-de-vie, soit 11 litres par habitant, proportion dépassée encore, en Europe, par la Belgique, la Hollande et le Danemark. En 1881, on estimait à 3,600,000 hectolitres la consommation d'alcool dans l'empire russe, et dix ans plus tard le *Dictionnaire* de Mulloch la porte à 4 millions (2). Des statistiques dressées en 1879 évaluaient la dépense annuelle en boissons enivrantes à 2,900 millions de francs pour la France, 3,250 pour l'Allemagne, 3,750 pour la population britannique et 3,600 pour les États-Unis ; soit, pour ces quatre peuples, placés à l'avant-garde de la civilisation, une somme de 13 milliards et demi de francs par an, à laquelle il faudrait joindre les pertes occasionnées par incapacité de travail, maladies, crimes, morts prématurées (3). Quel jour sinistre de pareils

(1) Guill. Lejean, *Voyage dans la Babylonie, Tour du Monde*, 1867, t. II, p. 94.

(2) Dans le budget de l'empire pour 1889-1890, la recette de l'impôt sur les boissons, qui provient surtout des distilleries, figure pour 270 millions de roubles (1,080 millions de francs).

(3) L'enquête faite en 1884, par le Conseil fédéral de la Suisse établit que 44 % des aliénés, 45 % des criminels et une forte proportion des suicidés étaient des alcooliques.

chiffres jettent sur l'intempérance publique ! Le poison, partout offert, se détaillait en France, en 1885, dans 422,300 débits de boisson, dont 26,000 pour Paris seulement. En 1886, la Belgique ne comptait pas moins de 140,000 débits de boisson, 1 par 43 habitants ou pour environ 12 consommateurs. Il y a, dans cet empoisonnement systématique des populations, un principe de dégénérescence et de démoralisation dont s'alarment à juste titre les législateurs et les moralistes.

Résumons cette longue étude. Alors qu'au début la nature réduisait l'homme à boire une eau plate, insipide et débilitante, sans même la lui fournir en tous lieux aussi pure et salubre qu'il aurait fallu, il a su se procurer, à force d'habiles artifices, une grande diversité de breuvages, les uns rafraîchissants, les autres stimulants, d'autres enfin toniques et nutritifs, tous agréables et appropriés aux convenances complexes de son organisation. Nous pouvons à notre gré élever ou abaisser la température de l'eau, l'absorber à l'état de boisson chaude ou de glace fondante, la saturer d'acide carbonique, la charger par infusion d'aromes ou de principes actifs empruntés à des substances végétales, enfin composer des boissons fermentées, à la fois excitantes et alimentaires. L'eau n'est plus, pour les peuples civilisés, qu'un excipient universel, et le progrès tend à un régime d'où elle serait exclue dans son indigente simplicité.

Mais plus les boissons usuelles sont savamment élaborées, plus leur abus devient dangereux, et le péril s'accroît à mesure que l'excellence des produits augmente leur puissance de séduction. En vain des législateurs comme les anciens empereurs de la Chine et des réformateurs religieux comme Mahomet ont, dans un but d'hygiène morale,

interdit l'usage des boissons fermentées et enivrantes, témoignant de l'intensité du mal par la sévérité du remède; ces défenses ont empêché les bons effets, non les mauvais, de se produire. Nos sociétés de tempérance s'efforcent sans plus de succès de réfréner un vice qui, sous des formes variées, trouve tant de facilités à se satisfaire. Au point de civilisation où nous sommes parvenus, on ne peut guère espérer de voir les buveurs revenir au régime de l'eau claire, « breuvage innocent, dit Shakspeare, vertueux liquide, qui n'a jamais mis personne dans l'embarras (1) ». Les boissons fermentées sont trop utiles, trop nécessaires même dans une certaine mesure, pour qu'on s'en puisse passer. Une raison mieux éclairée et plus ferme doit se maintenir dans les limites strictes de la tempérance et ne pas convertir en cause de dégradation et de mort les ressources créées pour nous fortifier et nous faire vivre.

(1) *Timon d'Athènes*, I, 2.

LIVRE VI

SERVICE DES REPAS

Les éléments du repas ainsi préparés et réunis, il ne restait plus qu'à les consommer. Cette opération finale était sans doute la moins malaisée, et, dans une tâche aussi simple, rien, semble-t-il, ne devait embarrasser. Là, néanmoins, se posaient nombre de petits problèmes dont la plupart ont été tardivement résolus. Il ne suffisait point, en effet, d'assouvir la faim ; il fallait encore ne pas blesser la délicatesse. Les progrès qui ont pourvu à des convenances de goût et de propreté ne sont pas un luxe inutile. Il y a une jouissance d'ordre supérieur dans le plaisir que procure une manière artiste de subvenir aux nécessités de l'organisme, car la raison suit ses tendances partout où elle porte ses efforts, et sa noblesse se manifeste dans le soin même qu'elle prend de relever les fonctions où l'animalité domine. Comme elle transfigure l'amour par le sentiment et la poésie, elle aspire à faire de la réfection une fête esthétique. Asservie à des besoins qui ne pourraient que l'humilier si elle s'en désintéressait complètement, elle veut, en y cédant, dissimuler à ses propres yeux la brutalité du fond par l'élégance des accessoires. Nulle part le besoin d'ennoblir la réalité n'est aussi visible que dans le

service des repas. On a, par une foule d'ingénieux artifices, paré d'idéal celle des fonctions physiologiques qui semblait en comporter le moins, afin de ne pas trop ressembler aux bêtes dans le temps même où l'on était forcé de les imiter. Ici se montre, comme en toute chose, la différence qui sépare la raison de l'instinct et l'homme de l'animal.

A l'origine, on ne pouvait pas y mettre beaucoup de façon. Pressé par la faim, l'homme primitif, en quête d'aliments, ne demandait qu'à se repaître. Saisir à pleines mains le fruit cueilli ou la proie surprise et y mordre à belles dents avec un appétit furieux, voilà ce qu'enseignait la nature. Longtemps on n'a pas imaginé mieux. En général, les repas des sauvages rappellent des curées de fauves. Capables de supporter plusieurs jours d'abstinence, quand le hasard leur sert un copieux festin, ils mangent gloutonnement, comme les loups, jusqu'à réplétion absolue. On les voit alors, gorgés de viande et plongés dans une torpeur de boas, prendre plaisir à se faire piétiner le ventre, afin d'activer une digestion laborieuse. Un voyageur nous décrit, au sud de l'Afrique, un repas de sauvages affamés. Leur ayant fait cadeau d'une antilope pour voir comment ils en tireraient parti, il put suivre le détail de l'opération : « Ils commencèrent par dépouiller la bête et en dévorer les boyaux ; puis vint la chair qu'ils avalèrent crue ou légèrement chauffée ; puis la peau, cuite sous les cendres ; enfin les os, concassés et pilés. On ne se leva pas du festin que tout eût disparu (1). » Ross a vu les Esquimaux absorber d'effroyables quantités de bœuf musqué et de saumon cru, puis arroser ce repas d'huile de phoque. D'autres voyageurs nous montrent les Australiens entrant comme des larves humaines dans le corps de quelque

(1) Farini, *Huit mois au Kalahari*, trad. de Mme Trigaut, 1887.

baleine échouée sur la grève et se gorgeant à plaisir de chair putréfiée et de graisse nauséabonde, dont ils sont enduits des pieds à la tête...

On ne saurait attendre de pareils convives un savoir vivre bien raffiné. Leur unique affaire est de se rassasier au plus vite, n'importe comment, car il y a un tel degré d'intensité de la faim que nul dégoût ne peut diminuer le plaisir de s'y soustraire, non plus que nul expédient l'accroître. Mais, à mesure que la civilisation, en procurant une abondance constante, parvint à combler régulièrement les exigences périodiques de l'appétit sans le laisser s'exaspérer en torture, de nouveaux besoins se révélèrent, et le goût, mis en éveil par des répugnances, réclama des satisfactions spéciales. On dut alors associer aux jouissances de la réfection des recherches d'agrément et de propreté. L'industrie, fertile en ressources, développa d'âge en âge cet élément de confort. Les mœurs des peuples barbares sont, à cet égard, en progrès sensible sur celles des peuples sauvages, si grossières qu'elles paraissent encore aux civilisés de nos jours. Citons comme exemple la description des festins gaulois qu'a tracée, un siècle avant notre ère, le philosophe Posidonius : « Autour d'une table fort basse, on trouve des bottes de foin et de paille disposées par ordre. Ce sont les sièges des convives. Les mets consistent d'habitude en un peu de pain et beaucoup de viandes bouillies, grillées ou rôties à la broche, le tout proprement servi dans des plats de terre ou de bois chez les pauvres, d'argent ou de cuivre chez les riches. Quand le service est prêt, chacun fait choix de quelque membre entier de l'animal, le saisit à deux mains et mange en mordant à même. On dirait des repas de lions. Si le morceau est trop dur, on le dépèce avec un petit couteau dont la gaine est attachée au fourreau du sabre. On boit à la ronde

dans un seul vase de terre ou de métal que les serviteurs font circuler. On boit peu à la fois, mais en y revenant fréquemment. Les riches ont des vins d'Italie ou de Gaule qu'ils prennent purs ou légèrement trempés d'eau. La boisson des pauvres est la bière ou l'hydromel (1) ».

Voyons comment la civilisation a substitué par degrés à cette rusticité barbare le bien-être et l'élégance dont nous jouissons maintenant.

(1) Athénée, *Deipnosophistes*, IV, 13.

CHAPITRE I

VAISSELLE, PLATS ET ASSIETTES

On dut s'appliquer d'abord à trouver des récipients convenables pour servir et consommer les aliments. Tant que les repas se composèrent de mets qui se mangeaient en nature, comme les fruits, ou après avoir subi une coction au contact direct du feu, comme les viandes ou les racines, on put se borner à les étaler sur de larges feuilles que fournissent diverses plantes, communes dans les pays chauds. Les Égyptiens utilisaient ainsi celles de *cyame* qu'ils recueillaient sur les eaux du Nil. « Ces feuilles, dit Strabon, sont extrêmement larges, au point qu'on peut s'en servir en guise de coupes et d'assiettes ; elles présentent une concavité naturelle qui les rend très propres à cet usage. Cela est si vrai que les ateliers d'Alexandrie en sont remplis et qu'on n'y emploie guère d'autres vases. Ajoutons que la vente de ces feuilles constitue une source de revenu pour les gens de la campagne (1). » A Madagascar, les feuilles de *ravenal* servent aux Malgaches de plats, d'assiettes, de verres, de couverts et de nappe. Dans l'Inde, les Brahmanes, pour être plus sûrs que les plats dans lesquels les mets leur sont servis n'ont pas été rendus impurs par le contact de gens de caste vile, font surtout usage de feuilles d'arbre (2). Des corbeilles, semblables à celles que savent

(1) *Géographie*, XVII, 1, § 15.
(2) X. Raymond, *l'Inde*, p. 242.

tresser la plupart des peuples sauvages avec des chaumes ou des rameaux, pouvaient remplir le même office. Platon, voulant ramener à la simplicité des vieux âges les citoyens de sa république imaginaire, prescrit que la bouillie, le pain et les gâteaux, seuls mets dont ils devront se nourrir, « leur soient servis dans des corbeilles de jonc ou sur des feuilles bien nettes (1) ».

Mais lorsque la cuisine sut confectionner, dans des vases allant au feu, des mets composites, le désir de n'en laisser rien perdre fit recourir à des récipients plus capables de les contenir. Sans doute, on servit d'abord ces mets dans le vase même où ils avaient été préparés. Toutefois, on s'aperçut vite que les formes les plus avantageuses pour les apprêter n'étaient pas les plus commodes pour les consommer, car il les fallait profondes pour les cuire et plates pour les étaler. En outre, les vases qui avaient subi le contact du feu en portaient nécessairement les marques et se présentaient sous un aspect peu engageant. On fut donc amené à spécialiser les usages et à servir dans des *plats* les aliments préparés dans des ustensiles de cuisine.

Durant un premier âge, cette vaisselle dut être tout à fait élémentaire. On utilisa, pour en remplir l'office, de grands coquillages ou les coques dures de certains fruits. Naguère encore, dans les plantations américaines, les courges, cocos et calebasses constituaient toute la vaisselle des nègres esclaves. Ailleurs, un os creux, une pièce de bois évidée, tinrent lieu d'écuelles. Les Esquimaux n'ont pour récipients de ménage que des os de cétacés. Un seul suffit d'ordinaire pour tous les besoins, quels qu'ils soient, de la famille, et ses membres l'emploient, par circonstance, à des fonctions qui nous sembleraient absolument incompa-

(1) *Lois*, II.

tibles (1). L'unique manière de les nettoyer est de les donner à lécher aux chiens (2). Ce peuple nous est un exemple de la malpropreté où l'homme peut vivre, lorsque le climat ne lui en fait pas sentir l'inconvénient ou le danger.

A partir de l'âge du bronze, la facilité de découper, de creuser et même de tourner le bois au moyen d'outils de métal, fit employer cette matière, presque partout abondante, pour confectionner des pièces de vaisselle. L'usage de manger et de boire dans des vases de bois (écuelles, gobelets, cuillères) a été longtemps répandu chez les peuples d'Europe. Il est resté commun jusqu'à la fin du moyen âge, et l'on en relève la mention dans la plupart des inventaires faits aux XIVe et XVe siècles, même chez les rois et les princes (3). Les classes populaires ne connaissaient guère d'autre vaisselle. On la conduisait par charretées sur les marchés. En 1255, le *Rôle du péage de Montléry* taxe à quatre deniers la « charrestée d'escuelles, hanaps, cuillers ou peignes de fuist ». L'abandon de ces ustensiles de bois paraît avoir été tardif en Angleterre, car Harrison, qui écrivait en 1580, signale parmi les progrès notables accomplis de son temps, le changement de la vaisselle de bois en vaisselle d'étain, dans les classes aisées. De nos jours encore, les Arabes en Algérie se servent de couverts de bois pour manger le couscoussou.

Quand on sut produire avec quelque abondance et travailler les métaux, on en fit des vases plats très propres au service des repas, en raison de leur solidité comme de leur imperméabilité. Des bassins de cuivre, de bronze, d'argent ou d'or durent paraître sur les tables opulentes dès

(1) *Le Tour du Monde*, 1860, t. I, p. 262.
(2) Hall, *Life with the Esquimaux*, 1864.
(3) H. Havard, *Dictionnaire de l'ameublement*, t. I, p. 337.

les premiers temps de l'histoire. Les plus anciens documents attestent le prix qu'on attachait à cette vaisselle étalée avec orgueil dans les festins. D'après le livre des *Rois*, toute la vaisselle de Salomon était d'or, et, sous son règne, on ne faisait aucun cas de celle d'argent (1). Homère parle souvent de pièces de vaisselle en métal. Les Romains, tant que leurs mœurs furent simples, tinrent la vaisselle d'argent pour un faste scandaleux. Autrefois, dit Pline, tous les sénateurs ensemble n'avaient qu'un service d'argenterie pour traiter les ambassadeurs étrangers (2). « En 479, Publius Cornelius Rufinus, deux fois consulaire, fut rayé des listes du sénat pour avoir eu chez lui une vaisselle d'argent valant 3,260 sesterces » (environ 900 fr.) (3). Plus tard, corrompus par le luxe d'Asie, ils portèrent jusqu'à l'extravagance la somptuosité de leurs services. Le seul Livius Drusus étalait une quantité d'argenterie du poids de 10,000 livres (4). Les patriciens opulents exhibaient volontiers les trésors de leurs buffets, et, comme il n'est pas rare d'unir un peu de lésinerie à beaucoup d'ostentation, ils cherchaient parfois à faire illusion sur la parcimonie du festin par l'éclat de la mise en scène. Martial reproche à un de ces fallacieux amphitryons, nommé Varus, d'avoir chargé sa table de plus d'argenterie que de mets et de n'avoir régalé que les yeux des convives (5). Pris à un piège pareil, un des poètes de l'*Anthologie* a mis sa déconvenue en épigramme : « Invité à un grand repas, j'y mourais de faim en face de magnifiques plats d'argent presque vides. Dans la mauvaise humeur que me donna une diète aussi

(1) *Rois*, III, x, 21.
(2) *Hist. nat.*, XXXIII, 11.
(3) Mommsen, *Histoire romaine*, II, 8.
(4) Velleius Paterculus, I, 21.
(5) *Epigr.*, IV, 78.

splendide, je m'écriai : — O que j'aimerais l'abondance dans des écuelles de terre ! (1) »

Au moyen âge, la vaisselle d'or et d'argent fut le luxe des rois et des princes. On s'étonne de la quantité de vases dont ils pouvaient faire montre, et ce devait être là un des principaux emplois des métaux précieux. Chilpéric, roi de Soissons, fait fabriquer un plat d'or massif du poids de cinquante livres, « pour honorer la nation des Francs (2) ». Dans une pièce de vers adressée à sainte Radegonde, Fortunat, évêque de Poitiers, décrit un repas où les viandes étaient servies sur des plats d'argent, les légumes sur des plats de marbre, les volailles sur des plats de verre, les fruits dans des corbeilles peintes, et le lait dans des poteries noires. Durant la seconde moitié du moyen âge, le goût de la vaisselle en métaux précieux devint si général que les rois crurent devoir en réglementer l'usage par des lois somptuaires. Une ordonnance de Philippe le Bel, datée de 1294, interdit à tout sujet ne possédant pas 6,000 livres tournois de rente « d'avoir vessélements d'or ne d'argent pour boire ne pour manger (3) ». Huit ans plus tard, il ordonne à tous les privilégiés de porter à la monnaie la moitié de leur vaisselle. Ni ces règlements ni ces confiscations ne réussirent à changer les mœurs. Juvénal des Ursins, dans une harangue prononcée par lui aux États de Tours, en 1468, dit qu'il n'y a presque personne en France « qui ne veuille manger en vaisselle de cuisine d'argent (4) ».

La découverte du nouveau monde, par la quantité de métaux précieux qu'elle répandit en Europe, vulgarisa

(1) *Anthol.*, épigr. de Lucilius.
(2) Grégoire de Tours, *Hist. ecclésiastique des Francs*, VI, 2.
(3) *Ordonnances*, I, 547, A. 1294.
(4) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. III, pp. 189, 240.

dans les classes riches l'emploi de la vaisselle *plate* (1). Nulle part ce luxe ne fut porté aussi loin qu'en Espagne, au XVIIe siècle. Le duc d'Albuquerque laisse 1,400 douzaines d'assiettes d'argent, 40 grands plats, 700 petits, etc. Le duc d'Albe, qui ne s'estimait pas riche en vaisselle, avait 600 douzaines d'assiettes d'argent et 800 plats (2). La somptueuse orfèvrerie de table de Louis XIV était une des magnificences de Versailles. Mais, en 1709, le roi, réduit aux expédients, fit porter à la Monnaie pour plusieurs millions d'œuvres d'art dont le travail avait encore plus de prix que la matière; et, comme il exprimait le désir que cet exemple fût suivi par les courtisans, il s'attira du duc d'Ayen cette piquante réponse : « Ah! Sire, quand Jésus mourut sur la croix, il savait bien qu'il ressusciterait le troisième jour! »

Tandis que les métaux précieux étaient réservés à l'opulence des grands, l'étain constituait l'argenterie bourgeoise. Dès l'époque romaine, cette vaisselle était employée à Rome et chez les Barbares. Plaute décrit un repas où tous les mets sont servis dans des plats d'étain. Au moyen âge, la vaisselle d'étain était même usitée dans les habitations royales, mais pour le service de l'office, comme on le voit par les comptes et inventaires. En 1380, un potier d'étain de Paris (3) livre à l'hôtel de Charles VI 6 douzaines de plats et 12 douzaines d'écuelles d'étain, pesant 474 marcs, pour le prix de 25 livres, 12 sous et 11 deniers (4). En 1401, Isabeau de Bavière achète 9 douzaines de plats et 23 douzaines d'écuelles pesant 182 marcs. En 1422, un potier de Tours fournit à « l'office de cuisine et sausserie »

(1) De l'espagnol *plata*, argent.
(2) Baudrillart, *Histoire du luxe*, t. IV, pp. 216 et 217.
(3) Les potiers d'étain sont mentionnés dans le *Livre des métiers* d'Etienne Boileau, § 40.
(4) *Comptes de l'hôtel du roi Charles VI.*

de Charles VII 64 plats et 158 écuelles... (1) La bourgeoisie adopta généralement ce luxe économique. Le poète Eustache Deschamps (mort en 1420), détaillant dans une satire les dépenses qu'occasionne une entrée en ménage, dit : « Il vous faudra pintes, pots, aiguières, dressoir avec beaucoup de vaisselle, sinon d'argent, au moins de plomb et d'étain (2) ». L'industrie des potiers d'étain, qui a persisté jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle, est maintenant presque entièrement disparue. Ses produits ont été remplacés avec plus d'avantage et d'économie, soit par la vaisselle de terre (faïences ou porcelaine), soit pour quelques usages spéciaux, par des alliages peu dispendieux (maillechort, similor, métal anglais, etc.) qui ont l'aspect et quelques qualités des métaux précieux.

Tous les peuples, hormis les plus sauvages, ont pu disposer de plats, d'argile ou de métal, pour le service des repas ; mais peu ont connu les assiettes. Les raffinés les plus délicats de la Grèce et de Rome n'en faisaient point usage, et, obligés de pratiquer le communisme là où maintenant il nous semble le plus répugnant, devaient manger à la gamelle, sans distinguer les parts entre les convives. Le prix élevé des métaux usuels ne permettait guère, en effet, de les consacrer à cet emploi, et les poteries des anciens étaient, même les plus fines, trop poreuses et trop tendres pour pouvoir être utilisées de cette façon. En outre, la coutume de manger accoudé sur un lit, non assis devant une table, aurait rendu fort incommode l'usage d'assiettes tenues à la main. Aussi, cette pièce de vaisselle, la plus commune de nos jours dans tous les ménages, est-elle la plus rare parmi les débris qui nous sont parvenus

(1) Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, t. II, p. 528.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie Privée des Français*, t. III, p. 194.

de la céramique italo-grecque. On n'a rien découvert en ce genre à Pompéi, et l'on est en droit d'affirmer que les anciens ont, comme encore aujourd'hui la plupart des Orientaux, ignoré l'usage de ces récipients qui donnent à chacun le moyen de manger séparément et proprement. Incapables, faute d'assiettes, de se débarrasser à mesure de tous les débris que nous y laissons, ils jetaient à terre les os, les épluchures de fruits, les restes de légumes, les fragments de pain, etc. Pline rapporte que Sosus, célèbre mosaïste, avait reproduit en trompe-l'œil, dans la salle à manger du palais de Pergame, cet aspect naturaliste d'un parvis couvert des souillures du festin (1).

La promiscuité grossière, qui astreignait tous les convives à manger dans le même plat, semble avoir duré jusque vers le milieu du moyen âge, où l'on imagina, pour les mets solides, l'expédient d'assiettes en pâte non levée, consistante et dure. Peut-être les anciens y avaient-ils eu recours par circonstance, et Virgile paraît y faire allusion dans le passage de l'*Enéide* où les Troyens, se trouvant réduits à manger les carrés de pâte qui leur avaient tenu lieu de plats, le jeune Iule s'écrie qu' « ils mangent leurs tables », et signale ainsi l'accomplissement d'un oracle (2). Les poètes et ses chroniqueurs des XIII[e] et XIV[e] siècles mentionnent souvent des pains-assiettes appelés *tailloirs* ou *tranchoirs*, qu'on plaçait devant les convives. Ils y découpaient leurs parts de viandes, puis mangeaient ces pâtisseries lourdes, imprégnées de jus et de sauce, à moins que, repus, ils ne préférassent les abandonner aux pauvres qui, n'ayant pas le droit de se montrer délicats, se régalaient de ces reliefs peu ragoûtants. Dans les *Vigiles du roi Charles VII*, Martial d'Auvergne, après avoir parlé de la

(1) *Hist. nat.*, XXXVI, 60.
(2) *Énéide*, VII, 109-115.

vaisselle d'or et d'argent servie sur les tables des évêques, ajoute :

> Hé! Qu'ont les povres? — Ils ont les tranchouers
> Qui demeurent du pain, dessus la table.

Une vaisselle de ce genre n'avait pas besoin d'être lavée, mais il fallait la renouveler à chaque repas. Une ordonnance du dauphin viennois Humbert II (1336) prescrit, pour le service de sa table, la fourniture de quatre tranchoirs par jour. Froissart constate également l'emploi de ces pains-assiettes (1), dont on retrouve des mentions jusqu'à la fin du XVIe siècle. Au sacre de Louis XII, douze cent quatre-vingt-quatorze douzaines de tranchoirs furent distribués aux pauvres à l'issue du festin royal (2). Enfin, il est encore question de *pains-tranchoirs* dans le récit des fêtes du sacre de Charles IX (3). Depuis lors, les progrès de la céramique ont fait tomber en désuétude l'usage de ces pains plats employés en guise d'assiettes; mais il a persisté dans quelques pays, et des voyageurs le signalent en Perse, en Abyssinie et dans l'Inde (4).

Les tranchoirs n'étaient usités que pour manger les viandes. Pour les mets liquides, on se servait d'écuelles. Le dictionnaire de Richelet (1680) définit encore cette pièce de vaisselle « un vase de métal, de bois, de faïence ou de terre qui a deux oreilles, et dont on se sert pour prendre des bouillons et manger des potages ». On les utilisait aussi pour les ragoûts. C'était, au moyen âge, une pièce essentielle du service de table; mais une coutume significative consistait à placer, dans les festins d'apparat,

(1) *Chroniques*, III, 14.
(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Franç.*, t. I, p. 82.
(3) Chéruel, *Dictionn. historique*, art. PAIN-TRANCHOIR.
(4) Ida Pfeiffer, *Premier Voyage autour du monde ;* Aubry, *Une Mission au Choa ;* Pâtenôtre, *les Persans chez eux...*

un cavalier à côté d'une dame, chaque couple n'ayant qu'une écuelle et un gobelet, ce qui dissimulait la pénurie de vaisselle sous un air de galanterie. On appelait cela « manger à la même écuelle ». Le *Ménagier de Paris* (XIVe siècle) compte huit écuelles pour un repas de seize personnes (1), et le *Roman de Perceforest* (1460), décrivant un de ces repas où figuraient huit cents chevaliers, dit : « Et si n'y eust celuy qui n'eust une dame ou une pucelle à son escuelle (2) ». Plus tard, chaque convive eut son *assiette*, dont le nom indique la place où l'on devait *s'asseoir*. Mais la même servait d'abord pour tout le repas, et il en est encore ainsi parmi les paysans. Lorsque la vaisselle devint plus commune, l'usage s'établit d'en changer à chaque service, ainsi que le constate Montaigne (3). Enfin, on a pu, dans tous les ménages aisés, changer d'assiette à chaque plat; ce qui ne laisse rien à souhaiter. Comme les assiettes plates avaient remplacé les tranchoirs, les assiettes creuses ou à potage remplacèrent les écuelles, mais bien plus tardivement, vers 1650 (4). Enfin, les assiettes à dessert se sont aussi spécialisées.

La fabrication des poteries, singulièrement améliorée dans l'âge moderne, nous fait jouir, en matière de vaisselle, d'un confort que les anciens n'ont pas même pu soupçonner. Sans entrer dans un détail qui ne serait pas ici à sa place, bornons-nous à dire qu'aux poteries d'argile cuite ou simplement vernissée des Gréco-Romains, produits fragiles, perméables et de peu d'usage, ont succédé, vers le milieu du moyen âge, des poteries couvertes d'un vernis vitreux à base de plomb, grossières et sujettes à s'é-

(1) *Le Ménagier de Paris*, t. II, pp. 103, 106 et 107.
(2) *Perceforest*, t. I, p. 21.
(3) *Essais*, III, 13.
(4) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, t. II, pp. 308-309.

cailler, puis, à partir de la Renaissance, les faïences bien supérieures à émail d'étain.

Les premières assiettes en faïence émaillée datent du règne de François Ier. Rabelais en mentionne de pareilles (1). Néanmoins, jusque vers la fin du XVIe siècle, cette poterie, coûteuse et fragile, fut un luxe peu usité. Pierre de l'Estoile raconte que, le 26 janvier 1580, le cardinal de Birague offrit une collation au roi, aux reines et aux seigneurs et dames de la cour, dans la grande galerie de son logis, « en laquelle y eust deux longues tables couvertes d'onze à douze cents pièces de vaisselle de Faënze... La plupart de laquelle vaisselle fut rompue et mise en pièces par les pages et laquais de la cour, comme ils sont d'insolente nature : qui fust une grande perte, car toute la vaisselle estoit excellemment belle ». L'usage n'était pas encore établi, pour les gens de service, de manier une vaisselle délicate avec les précautions et le soin que n'exigeait pas la vaisselle de métal.

Après que les faïenciers eurent été constitués en communauté en 1600, par lettres patentes d'Henri IV, des fabriques de faïence s'établirent en France dans une foule de lieux. Mais le grand usage de leurs produits ne date que du commencement du XVIIIe siècle. Lorsque, à diverses reprises (1689, 1699, 1709), Louis XIV fit fondre à la Monnaie sa vaisselle d'or et d'argent, et obtint le même sacrifice de la noblesse de cour, l'aristocratie, ne voulant pas partager avec l'office ou avec la bourgeoisie l'emploi de la vaisselle d'étain, adopta les services de faïence, luxe nouveau dont la mode s'empara. « Tout ce qu'il y eut de grand et de considérable, dit Saint-Simon, se mit en huit jours à la faïence. Ils en épuisèrent les boutiques et mirent le feu à cette marchandise (2). »

(1) *Pantagruel*, IV, 13.
(2) *Mémoires*, t. VII, p. 212.



Un demi-siècle plus tard, l'imitation en Europe de la porcelaine chinoise vint achever le cycle de ces progrès et détrôner définitivement la vaisselle en métaux précieux, car elle réalise l'idéal, si longtemps cherché, de la céramique, par sa blancheur éclatante et sa dureté, que ne raye pas l'acier du couteau. Ces admirables produits ont fait disparaître, partout où règne un peu d'aisance, la vaisselle d'étain, de terre ou de bois, dont on avait dû jusque-là se contenter.

CHAPITRE II

COUVERTS, COUTEAUX, CUILLERS ET FOURCHETTES

Comme instrument de préhension, capable de porter les aliments à la bouche, la nature nous avait donné la main. Cet organe, suffisant pour les produits qu'elle nous offre, ne l'était plus pour ceux que la civilisation nous prépare. Les mains, en effet, étaient peu propres soit à diviser en menus morceaux des substances tenaces comme la chair des animaux, soit à saisir des matières liquides ou sans consistance, soit enfin à manger sans se salir une foule d'aliments apprêtés. Il devint donc nécessaire d'imaginer des ustensiles spéciaux pour subvenir aux fonctions que remplissent les pièces de notre couvert, le couteau, la cuiller et la fourchette.

Le couteau, presque indispensable, a été le plus anciennement et le plus généralement usité. On dut recourir à l'emploi de lames tranchantes dès qu'on servit dans les repas des animaux entiers ou des quartiers de grands animaux, qu'il fallait dépecer pour les répartir entre les convives. Pendant toute la durée de la phase de sauvagerie qui remplit la période quaternaire, on ne put avoir, en guise de couteaux, que des éclats de silex, d'obsidienne ou d'autres pierres dures. Les débris de cette fabrication, qui précéda la connaissance des métaux usuels, sont, avec les armes de choc et de jet, les plus communs que nous ait transmis l'âge préhistorique. Lorsque,

durant l'époque géologique actuelle, on découvrit le traitement et la mise en œuvre des métaux, le cuivre et le bronze d'abord, puis le fer et enfin l'acier servirent à faire des couteaux propres à tous les usages et particulièrement à découper les aliments. Pour premiers couteaux de table, on eut sans doute des poignards. La même arme qui avait servi à tuer la proie servit à la partager et à la manger. Aux couteaux à gaîne, qu'on portait attachés à une sorte de baudrier, comme les héros d'Homère (1) et les Gaulois (2), ou à la ceinture comme les Orientaux de nos jours, et dont on s'aidait au besoin pendant le repas, succédèrent beaucoup plus tard des couteaux à lame fermante qu'on put porter plus commodément sur soi sans risquer de se blesser. Chacun se servait, pour manger, du couteau dont il était muni. Ainsi font encore les paysans. L'emploi de couteaux uniquement affectés au service de la table date d'une époque assez récente. On en voit figurer, dès le XIIe siècle, dans les descriptions de festins chevaleresques; mais leur usage ne s'est répandu qu'à partir du XVIe.

Partout où l'on a fait une consommation habituelle de mets aqueux ou demi-liquides, comme des bouillies, des soupes ou du laitage, l'artifice des petits vases à manche que nous appelons *cuillers* était obligatoire, et l'invention en est si simple qu'elle doit être immémoriale. Les Troglodytes des bords de la Vézère se faisaient des spatules en bois de renne que Lartet a qualifiées de « cuillers à moelle » et qui servaient à la recueillir dans les os longs. On connaît, de l'âge préhistorique, des cuillers en terre cuite, parfois de dimensions remarquables, qui pouvaient être des cuillers à pot. M. Perrault en a découvert qua-

(1) *Iliade*, I.
(2) Athénée, *Deipnos.*, IV, 13.

torze au camp de Chassey, près de Chalon-sur-Saône (1). Schliemann a aussi trouvé des cuillers en terre cuite dans les ruines de Troie (2). C'est surtout à partir de l'âge agricole et de la confection d'ustensiles de bronze, facilitant la préparation des mets par ébullition, que l'usage des cuillers s'établit et se propagea, mais sans prendre chez les anciens l'extension que lui ont donnée les modernes. On a des cuillers égyptiennes de formes variées, les unes en bronze, parfois dorées, les autres en ivoire et en bois. On en connaît aussi d'assyriennes (3). Les Grecs se servaient rarement de cuillers, si ce n'est pour manger de la bouillie, comme l'indique un passage d'Aristophane (4). Les Romains qui vécurent longtemps de ce mets rustique, n'auraient pas pu le consommer sans cuillers. Ils en avaient de bois (5) et de métal. On a trouvé de celles-ci à Pompéi (6), et même de petites cuillers rondes qu'on suppose avoir servi à manger des confitures au miel, des crêmes ou d'autres friandises peu consistantes. Vers la fin de la république et sous l'empire, les gens riches, qui n'usaient guère de bouillies, employaient principalement les cuillers pour porter à la bouche les escargots, dont ils étaient friands et qui, par leur viscosité, échappaient à la prise des doigts. C'est même à cette destination spéciale que la cuiller, devenue aristocratique, devait son nom latin de *cochleare* (de *cochlea*, escargot) d'où provient notre mot français de *cuiller*. Mais on utilisait aussi l'ustensile pour manger des œufs, et Martial, pris d'un scru-

(1) De Nadaillac, *Mœurs et monuments des peuples préhistoriques*, p. 79, fig. 25.
(2) *Ilios*, p. 502.
(3) G. Perrot, *Hist. de l'art dans l'antiquité*, t. II, p. 760.
(4) *Les Oiseaux*, sc. 2.
(5) *Rudis, rudicula* (Columelle, *De re rust.*, XII, 42, 43).
(6) Rich., *Dictionn. d'antiquités*, v. Cochlear.

pule philologique, lui fait demander pourquoi on lui attribue un sens exclusif, quand elle est propre à deux fins (1).

A l'époque mérovingienne, l'emploi des cuillers dans les repas était commun chez les Francs. Le testament de saint Rémi, archevêque de Reims, fait mention de cuillers « tant grandes que petites » et dont trois étaient marquées à son nom (2). Parmi les actes de charité de la reine sainte Radegonde, Fortunat cite ce fait qu'elle donnait à manger « avec une cuiller » aux pauvres infirmes privés de l'usage de leurs mains. Au moyen âge, à raison de la vogue universelle des soupes, la cuiller devint une pièce essentielle du service des repas. Néanmoins, elle fut longtemps peu somptueuse. Selon ce que raconte Baronius, le cardinal Pierre Damien fit présent au pape Grégoire VII de quelques cuillers de bois, et la singularité d'un pareil cadeau atteste la simplicité des mœurs au XIe siècle. L'adoption de cuillers en métal ne paraît pas antérieure au XIVe siècle. On les fit d'abord en or ou en argent pour les rois et les grands seigneurs. Les premières qui fassent connaître des documents authentiques sont mentionnées dans des inventaires du XIVe siècle, tels que l'*Inventaire de la reine Clémence de Hongrie* (1328), l'*Inventaire des joyaux du roi Charles V*, dressé en 1366 (3), et l'*Inventaire de Louis d'Anjou* en 1368 (4). Ce luxe descendit ensuite de classe en classe, passant des familles riches aux familles simplement aisées, et de celles-ci aux plus pauvres. De nos jours seulement, les couverts en argent massif ont été remplacés avec une grande économie par des couverts galvaniquement argentés. Les moins fortunés se servent de couverts

(1) *Épigr.*, XII, 121.

(2) « Cochlearia tria quæ suo sunt nomine titulata » (Legrand d'Aussy, *Vie privée des Français*, t. III, pp. 178 et 261).

(3) *Ibid.*, p. 258.

(4) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, t. I, p. 1049.

en fer battu, façonnés à la mécanique et d'un prix excessivement réduit.

L'emploi des fourchettes, dont nous aurions maintenant peine à concevoir qu'on ait jamais pu se passer, a été le plus tardivement admis par l'usage. L'habitude première et longtemps universelle fut de porter à la bouche, avec la main, les morceaux que les doigts pouvaient saisir. L'unique instrument de préhension fourni par la nature était celui que l'expression populaire appelle « la fourchette d'Adam », dont l'index, le médius et le pouce forment les trois branches. Tous les peuples anciens et la plupart des modernes jusqu'à la fin du XVII[e] siècle s'en sont exclusivement servis. Les Égyptiens ne faisaient pas usage de fourchettes à table ; on n'en a exhumé aucun spécimen de leurs nécropoles, tandis qu'on y a recueilli un assez grand nombre de cuillers. Plusieurs passages d'Homère attestent que les Grecs des temps héroïques mangeaient avec leurs doigts. Dans les banquets servis aux poursuivants de Pénélope, « tous les convives portent des mains avides sur les mets placés devant eux (1) ». Les vases peints montrent cet usage en action, et nombre d'auteurs le mentionnent durant la phase la plus brillante de la civilisation gréco-romaine. Ovide, invitant les petites maîtresses à manger proprement, leur recommande de se servir avec adresse de leurs doigts (2) pour porter les morceaux à la bouche sans tacher leurs vêtements. Le même usage a persisté pendant tout le moyen âge (3) et jusqu'en plein règne de Louis XIV. Anne d'Autriche, sa mère,

(1) *Odyssée*, I.
(2) « Carpe cibos digitis. » (*Artis amatoriæ*, III, 755.)
(3) « Prends avec trois doigts les aliments », dit encore un *Livre de civilité* de 1530.

mangeait avec ses doigts, comme le constate la *Muse historique* de Loret (avril 1651) :

Et les belles mains de la reine
Prirent assez souvent la peine
De porter a son rouge bec
(Ceci soit dit avec respect)
Maintes savoureuses pâtures,
Tant de chair que de confitures.

Parlant du chancelier Séguier, Tallemant des Réaux dit qu'il faisait une sorte de capilotade des plats qu'on lui servait, et se lavait « les mains tout à son aise dans la sauce (1) ». On connaît le portrait de Gnathon dans Labruyère : « Il ne se sert à table que de ses mains ; il manie les viandes, les remanie, démembre, déchire et en use de manière qu'il faut que les conviés, s'ils veulent manger, mangent ses restes (2). Il ne leur épargne aucune de ses malpropretés dégoûtantes, capables d'ôter l'appétit aux plus affamés ; le jus et les sauces lui dégouttent du menton et de la barbe ; s'il enlève un ragoût de dessus un plat, il en répand en chemin dans un autre plat et sur la nappe, on le suit à la trace ; il mange haut et avec grand bruit, il roule les yeux en mangeant ; la table est pour lui un râtelier... (3) » De nos jours encore, non seulement tous les peuples sauvages ou barbares, mais aussi les demi-civilisés, comme les Orientaux, ne se servent que de leurs mains, et la politesse veut que, pour honorer un convive, on lui présente aux lèvres une boulette de pâtée soigneusement pétrie avec les doigts.

(1) *Historiettes*, t. III, p. 39.
(2) Le *Nouveau Traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens* (1673) dit : « Si chacun prend au plat, il faut bien se garder d'y mettre la main que les plus qualifiez ne l'y aient mise les premiers ».
(3) *Caractères*, XI.

Tant que dura l'habitude de manger ainsi, la présence de plusieurs mains dans le même plat fit imposer aux convives, par convenance de délicatesse, l'obligation réciproque d'une scrupuleuse propreté. La présomption même ne pouvait suffire, il fallait la preuve. De là, l'universel usage de se laver les mains avant le repas. Dans un traité de civilité, composé en 1544, sous le titre de *Galathée*, par Della Casa, évêque de Bénévent, et traduit en français par Duhamel en 1668, on lit : « Il me semble qu'on ne devrait point se laver les mains devant le monde ; ce sont choses qu'il faut faire en sa chambre et non pas en compagnie. Néanmoins, quand on va se mettre à table, il faut se laver en présence les uns des autres, quand même on n'en aurait pas besoin, afin que ceux avec qui on met les mains dans le plat ne puissent douter si elles sont nettes. »

Dès le temps d'Homère, ces ablutions préalables faisaient, chez les Grecs, partie du savoir-vivre usuel (1). Il en était de même chez les Romains (2). Au XIIIe siècle, la manière d'annoncer que le repas était servi s'appelait « corner l'eau (3) ». C'était un signal donné par une trompe aux convives pour qu'ils vinssent procéder tous ensemble à ce soin de propreté. L'usage, général autrefois, de se laver les mains avant et après les repas explique la quantité *d'aiguières* et de bassins qui datent de la fin du moyen âge ou de la renaissance, tels que les plats de Fr. Briot, les faïences hispano-moresques ou italiennes, les plats à reptiles de B. de Palissy, etc. Chez les plus raffinés, l'habitude s'établit aussi de se laver une seconde fois les mains lorsqu'on desservait

(1) *Odyssée*, I, 135 et 146.
(2) Plaute, *le Revenant*, 307.
(3) V. le fabliau *De la Dame qui fut corrigée*.

les viandes et avant de passer au dessert (1). Les Romains se lavaient même après chaque service, ce qui pouvait devenir assujettissant lorsque les repas en comptaient des séries. Au rapport de Lampride, les « festins d'Héliogabale étaient quelquefois si splendides qu'on y voyait jusqu'à vingt-deux services composés d'une innombrable quantité de plats. On se lavait à chaque service (2) ». Les convives moins scrupuleux, qui voulaient simplifier l'opération et ne rien perdre des bonnes choses, « se léchaient les doigts jusqu'au coude », expression qui, maintenant métaphorique, était littérale autrefois. Une autre formule passée en proverbe et qui rappelle le vieil usage est celle de « se mordre les doigts », comme il arrivait à ceux qui mangeaient goulûment. Montaigne confesse qu'il était, par trop de précipitation, sujet à ce petit accident.

On ne peut expliquer que par la puissance de la routine pourquoi l'on a si tardivement imaginé de se servir de fourchettes, car la construction d'un engin aussi simple dut être connue dès le premier âge des métaux. Le livre des *Rois* fait mention d'une petite fourche à trois dents servant à mettre la chair des victimes dans une chaudière (3). On voit au musée du Louvre une fourchette assyrienne à deux dents richement ornée, provenant des fouilles de Khorsabad, et le British Museum en possède une autre, trouvée à Kouioundjik (4). Homère parle d'une fourchette employée pour griller les viandes au feu (5). On

(1) « Levatis mensis, lotisque manibus et speciebus datis, abit rex. » (Dom Martène, *Veterum scriptorum et monumentorum collectio*, t. V, c. 357.)

(2) *Histoire Auguste, Héliogabale*, 29.

(3) *Rois*, I, II, 13.

(4) G. Perrot, *Hist. de l'art dans l'antiquité*, t. II, p. 760.

(5) *Iliade*, I.

en a exhumé à Pompéi un certain nombre de romaines, diversement façonnées. Mais tous ces ustensiles n'étaient usités que dans les cuisines, et aucun auteur ne les mentionne à propos du service des repas.

On ne paraît pas s'être avisé d'y avoir recours à table avant le milieu du moyen âge. Il y a lieu de croire que la coutume de s'aider de fourchettes pour porter les aliments à la bouche est d'origine byzantine. Pierre Damien et saint Bonaventure racontent que, à la fin du x[e] siècle, la sœur de Romain Argyle, empereur d'Orient, ayant épousé un fils du doge Pierre Orseolo, scandalisa tout Venise par un luxe bizarre et contre nature, qui consistait à se servir, au lieu des doigts, de petites fourches en or, à deux dents. Le vieux chroniqueur Dandolo, plein d'horreur pour une telle dépravation, ajoute que la malheureuse fut, par un châtiment du ciel, atteinte d'un mal effroyable qui changea son corps en pourriture et lui faisait exhaler, bien avant sa mort, une odeur de cadavre (1). Malgré ce terrible exemple, l'usage des fourchettes, jugé commode et plus propre, s'établit à Venise. Un voyageur, Jacques Lesaige, l'y constate, non sans étonnement, en 1518, à un repas chez le doge : « Cheux seigneurs, quand ils volloient mangier, prenoient la viande à toute une fourquette d'argent (2) ». Peu après, Sabba da Castiglione mentionne l'usage des fourchettes « à la vénitienne » pour éviter de saisir les mets avec les doigts (3).

Les autres peuples suivirent peu à peu la mode italienne. En France, on ne trouve aucun indice de fourchettes aux xii[e] et xiii[e] siècles. Elles sont passées sous silence parmi les pièces du couvert dans un repas que décrit le roman

(1) Baudrillart, *Histoire du luxe*, t. I, pp. 36 et 37.
(2) Gay, *Dictionn. archéologique*, au mot Fourchette.
(3) *Ricordi*, *Vinegia*.

Parthenopex de Blois (fin du XIIe, commencement du XIIIe siècle) :

> Tables mises et doubliers (nappes),
> Couteaux, sallières et cuillers,
> Coupes, henas (hanaps) et escuelles
> D'or et d'argent...

Mais, à partir de la fin du XIIIe siècle, on voit paraître quelques fourchettes de luxe, très peu nombreuses d'abord en comparaison des cuillers, indice d'un emploi beaucoup plus restreint. La première, en Occident, est mentionnée, à la date de 1297, dans un Inventaire d'Edouard Ier, roi d'Angleterre. En 1328, l'Inventaire de la reine Clémence de Hongrie porte en compte 30 cuillers et une seule fourchette, en or. Dans l'Inventaire de Louis d'Anjou (1368), on voit figurer « une cuiller et une fourchette d'or », l'une et l'autre ornées de rubis et de perles. L'Inventaire du roi Charles V (1380) constate, dans une masse d'argenterie valant plus de 1,500,000 francs, l'existence de douze fourchettes, dont plusieurs « ornées de pierreries ». Enfin, l'Inventaire de la duchesse de Touraine (1389) énumère neuf douzaines de cuillers d'argent et seulement deux « fourchètes » en argent doré (1). C'est que les usages des cuillers étaient divers et fréquents, tandis que l'emploi des fourchettes resta longtemps spécial et très limité. On ne s'en servait guère que pour manger certains fruits. Trois fourchettes de Pierre Gaveston, favori d'Edouard Ier et mort en 1312, sont dites « à manger poires ». Le duc de Bourgogne employait uniquement les siennes à piquer des fraises, et celles de Charles V lui servaient à manger des grillades de fromage au sucre.

Ces articles de grand luxe et de si peu d'utilité, men-

(1) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, art. FOURCHETTE.

tionnés seulement au XIVe siècle dans des inventaires princiers, furent une rareté en France jusqu'à la fin du XVe. Les écrivains de ce temps, Froissart, Christine de Pisan, Eustache Deschamps, Villon, Commynes, etc., ne font aucune mention de fourchettes, tandis qu'ils parlent à l'occasion de cuillers. On ne les voit pas non plus figurées dans les représentations de repas, miniatures ou estampes. En 1536, l'Inventaire de l'argenterie du chancelier Duprat ne compte encore, sur un total valant 33,848 livres, 13 sols et 3 deniers, qu'une seule fourchette avec deux douzaines de cuillers (1). Tout à coup, sous Henri III, le luxe inusité de fourchettes, employées à tous les usages, se répandit à la cour. On présume que ce prince, passant par Venise à son retour de Pologne, en 1574, remarqua ce bel usage et s'empressa de l'imiter. La mode exagérée des larges fraises empesées qu'on voulait éviter de salir ou de froisser, et qui gênaient la manœuvre des doigts, dut contribuer aussi à faire accepter l'innovation. Mais une coutume aussi étrange ne put s'introduire sans provoquer le scandale des gens de bien, toujours prompts à se formaliser des moindres infractions aux vieux usages. Le satirique auteur de l'*Isle des Hermaphrodites* s'est fait l'interprète de leur réprobation à l'encontre du roi et des courtisans : « Premièrement, ils ne touchoient jamais la viande avec les mains, mais avec des fourchettes... Il est deffendu en ce païs-là de toucher la viande avec les mains, quelque difficile à prendre qu'elle soit, et ayment mieux que ce petit instrument fourchu touche à leur bouche, que leurs doigts... Ce fut un plaisir de les voir manger cecy avec leurs fourchettes ; car ceulx qui n'estoient pas du tout si adroits que les aultres, en laissoient bien autant tomber dans le plat,

(1) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, art. FOURCHETTE.

sur leurs assiettes et par le chemin, qu'ils en mettoient en leurs bouches (1). » Ce curieux passage montre la nouveauté de l'usage et l'inexpérience de ceux qui s'y essayaient. Un livre de civilité de 1618 dit encore : « Apprends à te servir de la cuiller et de la fourchette selon la mode des gens bien élevés (2). » Mais l'emploi usuel des fourchettes ne parvint pas encore à s'établir et à dominer. Il paraît avoir passé avec la mode des fraises. Bien des gens d'ailleurs, y résistaient. Montaigne dit peu s'aider de cuillers et de fourchettes (3), et manger de préférence avec ses doigts. Nous avons vu qu'il en fut de même jusque vers la fin du XVIIe siècle. Une note de Saint-Simon marque avec précision l'époque où l'emploi des fourchettes s'imposa dans le monde de Versailles : « La propreté de M. de Montausier, qui vivait avec une grande splendeur, était redoutable à sa table, où il a été l'inventeur des grandes cuillères et des grandes fourchettes qu'il mit en usage et à la mode (4). » C'est donc durant le dernier quart du XVIIe siècle que prévalut à la cour, pour se répandre ensuite dans la noblesse de province, la bourgeoisie et finalement toute la classe populaire, l'usage du couvert actuel. On ne trouverait guère maintenant, dans les pays de civilisation européenne, de gens qui mangent avec leurs doigts (5).

(1) A. Thomas, *Description de l'Isle des Hermaphrodites*, pp. 105, 107, 111.

(2) E. Bonnaffé, *les Livres de Civilité*, *Revue des Deux Mondes*, 1er juin 1893.

(3) *Essais*, III, 13.

(4) *Addition au journal de Dangeau*, t. III, p. 127.

(5) On ne lit pas sans un peu d'étonnement que Napoléon aimait à manger avec les doigts : « Le général Bonaparte mangea de tous les plats en se servant de ses doigts en guise de fourchette..... » — « Au diner, il a mangé avec appétit de tous les plats, sa fourchette demeurant inutile, tandis que ses doigts étaient fort occupés. » (V. *le Voyage à Sainte-Hélène, d'après le manuscrit de la traversée*, par Glover, 7 et 9 août 1815.)

En Angleterre, au début du XVII[e] siècle, on regardait comme une affectation de singularité la manie du voyageur Thomas Coryate qui, ayant rapporté par curiosité des fourchettes d'Italie, montrait à ses compatriotes ébahis la manière de s'en servir, ce qui lui valut le sobriquet de *furcifer* (1). Les Anglais se sont raffinés depuis et, devenus aussi méticuleux en matière de confortable qu'ils étaient alors insouciants, ont introduit la coutume de changer de couverts aussi souvent que d'assiettes. Tous les Anglo-Saxons ne se sont pourtant pas rangés au nouvel usage, et beaucoup s'aident du couteau pour porter les morceaux aux lèvres, comme faisaient autrefois nos pères. Dans la relation de son voyage en Amérique, mistress Trollope admire l'adresse avec laquelle les Yankees se plongent dans la bouche leur couteau jusqu'au manche sans se blesser.

Nombre de peuples même policés n'ont pas encore adopté l'usage des fourchettes. Les Hindous répugnent à se servir d'un ustensile qui au tort d'être récent unit celui de n'être mentionné par aucune de leurs lois religieuses. Les Parsis de l'Inde, obstinés conservateurs des vieilles coutumes, font une observance rituelle de n'employer pour leurs repas ni tables, ni couteaux, ni fourchettes, ni verres (2). Les Chinois remplacent nos couverts par de petits bâtonnets d'ivoire dont l'un est maintenu fixe entre le pouce et l'annulaire de la main droite, tandis que l'autre, mobile, est manié par l'index et le médius. Les Célestials exécutent avec adresse cet exercice de prestidigitation; mais, conviés à des festins chinois, les Européens, moins experts, ont joué parfois le rôle du renard au dîner de la cigogne.

(1) Coryate, *Crudities hastily gobbled up in five months' travels in France, Savoy, Italy*, etc. (1612)

(2) Max Muller, *Histoire des religions*, p. 231.

Plus près de nous, les Turcs, en train de se civiliser et de copier nos modes, cherchent à nous emprunter l'usage des fourchettes. Toutefois, quelques-uns se montrent encore novices quant à la manière d'en tirer parti. Ampère a tracé le plaisant portrait « d'un grand fonctionnaire turc qui, dans un dîner diplomatique, exprimait à un Français son goût pour les repas à l'européenne, son mépris pour ses compatriotes qui ne savaient pas se servir de leur fourchette, et, ce disant, se servait de la sienne... pour peigner sa barbe (1) ».

(1) *Voyage en Egypte et en Nubie*, 1867, p. 263.

CHAPITRE III

VASES A BOIRE

Enfin, l'absorption des breuvages exigeait des artifices pour porter les liquides aux lèvres, car les mains, à peine suffisantes pour la préhension d'aliments solides, étaient tout à fait impropres à en saisir de fluides, et il importait de pouvoir s'abreuver commodément, sans rien perdre de préparations qui avaient coûté de la peine et auxquelles on mettait du prix.

Comme l'eau a été la première et longtemps la seule boisson connue, on imagina sans doute d'abord, pour éviter de s'étendre sur la terre humide et de se mouiller la figure au contact d'une nappe liquide, de recueillir quelques gorgées dans le creux de la main ou dans les deux mains rapprochées en forme de coupe. On boit encore ainsi aux sources rustiques. Mais on se servit volontiers à l'occasion d'une foule d'objets creux capables de contenir une petite quantité d'eau, tels qu'une feuille concave, une coque de fruit, un coquillage, un os creux, etc. Enfin, on but à même de tous les récipients utilisés pour porter et conserver au logis une provision d'eau disponible. Des expédients de ce genre sont usités chez la plupart des peuples sauvages.

Les populations pastorales de l'antiquité employèrent surtout comme vases à boire les cornes creuses de certains ruminants et particulièrement du bœuf. Les bergers

du premier âge devaient, comme font encore ceux de nos jours, porter en sautoir ou attachée à la ceinture une corne qui leur servait à la fois de trompe pour les appels et de vase à boire. On en fit longtemps usage dans les festins, même quand la phase agricole fut venue. C'est pourquoi la mythologie donnait des cornes pour attribut à Bacchus et aux Bacchantes. La fameuse *corne d'abondance* qui, pour les anciens, était le symbole de toute richesse, rappelait simplement l'idée d'une corne à boire, et cette image bachique exprimait surtout le désir d'avoir du vin à discrétion.

La coutume de boire à l'aide de cornes était commune aux peuples barbares. Xénophon la mentionne chez les Thraces (1). Pline constate que le même usage se retrouvait chez tous les peuples du Nord (2). César dit des Germains : « Ils recherchent les cornes d'urus, plus grandes que celles de nos bœufs, les garnissent d'anneaux d'or ou d'argent et s'en servent en guise de coupes d'apparat dans les festins (3) ». Les Huns et les Vandales buvaient également dans des cornes. L'usage était si général chez les peuples de race germanique que les philologues font dériver du mot *horn* (corne) le nom allemand de Février (*Hornung*), mois consacré de tout temps aux banquets et aux libations. Lors de la conquête de l'Angleterre par les Normands, les Anglo-Saxons ne connaissaient pas d'autres coupes, et la chronique nous les montre passant la veille de la bataille d'Hastings à boire dans des cornes du vin et de la bière (4). Guillaume de Poitiers, décrivant une cour plénière tenue à Fécamp par Guillaume le Bâtard, dit que

(1) *Retraite des Dix Mille*, VII, 3.
(2) *Hist. nat.*, XI, 45.
(3) *Guerre des Gaules*, VI, 3.
(4) Aug. Thierry, *Conquête de l'Angleterre par les Normands*, III.

ce « prince buvait dans une corne ornée d'or et d'argent à ses deux extrémités ». La *Tapisserie de Bayeux*, qui retrace les scènes de la conquête, représente nombre de gens attablés, tenant une corne à la main. Ces récipients sont mentionnés par des écrivains du temps des premières croisades (1) et même par des poètes du XIII[e] siècle (2). De nos jours encore, les Abyssins boivent l'hydromel dans des cornes de bœuf sculptées qu'ils appellent *woutscha* (3).

Quelques peuples se sont fait des vases à boire avec des crânes humains. Cet usage, que peuvent seules expliquer la pénurie des produits industriels, la férocité des mœurs barbares ou des croyances religieuses, est signalé chez les Scythes par Hérodote (4) et par Pline (5). Peut-être a-t-il été très répandu dans les temps préhistoriques. On présume que les crânes trouvés dans les palafittes en Suisse, ont servi de vases à boire (6) ; et comme, chez les Aryas primitifs, le même mot, *kumbha*, signifiait crâne et vase, cela porte à supposer qu'ils buvaient dans des crânes d'ennemis vaincus et qu'ils ont pu transmettre cette coutume à leurs descendants (7). Antérieurement à la conquête romaine, les Gaulois, au rapport des auteurs latins, employaient en guise de coupes d'apparat, non seulement ces trophées funèbres conquis à la guerre, mais aussi les crânes de leurs proches. Tite-Live rapporte que le crâne du consul Posthumius, enchâssé dans de l'or, servait dans les sacri-

(1) Uris cornua sunt immensæ concavitatis
Et quibus ampla satis et lœvia pocula fiunt.
(Foulques' de Chartres, *Via Hierosolymitana*, Lib. I.)

(2) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Franç.*, t. III, pp. 181, 182.

(3) Hartmann, *les Peuples de l'Afrique*, p. 31.

(4) *Histoires*, VI, 65.

(5) *Hist. nat.*, VII, 2.

(6) Cartaillac, *la France préhistorique*, p. 287.

(7) Fr. Lenormant, *Hist. anc. de l'Orient*, t. V, p. 359.

fices chez les Boïens (1). Les chants des Scandinaves célébraient le plaisir de boire à longs traits la bière dans les crânes de leurs ennemis, et c'est une des récompenses promises par Odin aux braves dans la Walhalla. En 573, Alboin, premier roi des Lombards, ayant vaincu et tué Cunimond, roi des Gépides, fit monter son crâne en forme de coupe et l'offrit à Rosamonde, sa fille, qu'il avait prise pour femme, en l'invitant à « boire avec son père ». Rosamonde répondit à ce trait de cannibale en faisant assassiner son mari (2). Enfin, en 811, Crum, roi des Bulgares, fit orner d'argent le crâne de Nicéphore, empereur d'Orient, et s'en servit dans les festins. Les voyageurs signalent encore de pareils usages chez divers peuples. Les Australiens se servent des crânes de leurs parents comme de coupes à boire. Au Boutan, les lamas débitent aux fidèles des tasses à thé faites avec des fragments de crânes de personnages vénérés (3).

Lorsque le travail des métaux fut connu, on en fit des vases à boire recherchés non seulement à cause de la richesse de la matière, mais aussi parce qu'ils étaient à l'abri de la casse. On leur donna souvent une forme imitée de celle des cornes antérieurement en usage. Il a été exhumé de tombes scandinaves des cornes d'or qui, après avoir intrigué les archéologues, ont été reconnues comme des cornes à boire. La Hongrie conserve, à titre de monument national, celle d'Attila. On en trouve encore de pareilles en usage jusqu'au XVII[e] siècle (4). Mais on préféra généralement la forme de coupe. « Les Égyptiens, dit Hérodote, boivent dans des coupes d'airain qu'ils ont soin de nettoyer

(1) *Annales*, XXIII, 24.
(2) Paul Diacre, *De gest. Longob.*, II.
(3) Huc, *Voyage dans la Tartarie*, t. I, p. 141.
(4) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, art. Corne.

tous les jours, usage universel dont personne ne s'exempte (1). » On faisait naturellement plus de cas des vases d'or et d'argent qui conservaient leur éclat et leur propreté. A Rome, sous l'empire, les gens riches recherchaient pour boire des pièces d'orfèvrerie décorées de gemmes et qu'on appelait *gemmata potoria:* « Nous buvons, dit Pline, dans une quantité de pierres précieuses; nous couvrons nos coupes d'émeraudes, et, pour nous enivrer, nous sommes heureux de tenir toute l'Inde dans la main; l'or n'est plus qu'un accessoire (2). » L'Église catholique a conservé la forme et le nom de ces somptueux *calices*. Au moyen âge, les classes aristocratiques se servaient de *hanaps* en métaux précieux et de forme pareille à celle des calices; les bourgeois, de *gobelets* d'étain, plus vulgaires. Nous n'avons guère d'analogues maintenant que les *timbales*, de moins en moins usitées.

Pendant la phase gréco-romaine, les vases d'argile, d'un prix peu élevé, furent, malgré la fragilité de la matière, d'un usage à peu près général. « La majeure partie du genre humain, dit Pline, se sert pour boire de vases de terre (3). » On peut même présumer que cet office fut le premier ou le plus important des emplois de la *poterie*, comme son nom même semble le rappeler (4). Les vases de terre lustrée que les Grecs consacraient à cette fonction prirent aussi d'abord la forme des cornes qu'ils remplaçaient. Un des plus communs, le *rhyton*, en reproduisait l'aspect sous diverses apparences de têtes d'animaux. On s'en servait de la même manière que des cornes, en lais-

(1) *Histoires*, II, 37.
(2) *Hist. nat.*, XXXIII, 2.
(3) *Ibid.*, XXXV, 46.
(4) *Poterie*, de *potus*, πότος, boisson.

sant couler de haut un jet liquide adroitement reçu dans la bouche par le buveur. La représentation de cette manœuvre est souvent figurée sur les monuments antiques. Dans le midi de la France, les Catalans boivent ainsi « à la régalade », au moyen d'une petite cruche (*porro*) qu'ils tiennent élevée au-dessus de leur tête, sans qu'il y ait d'exemple que, dans cette opération délicate, un buveur ait jamais laissé tomber à terre une seule goutte de vin.

Après les beaux développements que prit la céramique italo-grecque, les anciens disposèrent d'une grande diversité de vases à boire. Athénée en compte près de cent sortes dont chacune était désignée par un nom particulier. On distinguait les récipients destinés à contenir les boissons, *amphores* pour le vin, *hydries* pour l'eau, les *cratères* où se faisait le mélange des deux, avant le repas, les vases qui servaient à verser à boire aux convives (*œnoché*, *cyathes*), enfin, ceux dans lesquels on buvait (*coupes*, *canthares*, etc.) Ces derniers étaient avec ou sans pied ; dans le second cas, ils devaient être vidés d'un trait. On les faisait de toutes dimensions, suivant la vaillance et la capacité des buveurs. Athénée nous a transmis les doléances de l'un d'eux qui se plaint de ce que les potiers, « au lieu de grands canthares, ne fassent plus que de petits vases à boire faits, semble-t-il, pour être avalés plutôt que le vin ». D'après le même auteur, les délicats tenaient en médiocre estime les vases de terre cuite, à moins qu'elle n'eût été pétrie avec des aromates. Aristote dit que, pour les fabriquer, on mettait bouillir ensemble de la myrrhe, du jonc odorant, du safran, du baume, de la cannelle, etc., dont l'arome avait pour effet de rendre le vin moins enivrant (1).

Les vases à boire usités chez les anciens affectaient les

(1) Aristote, *de l'Ivresse*.

formes les plus diverses, comme on en peut juger par les nombreux spécimens de nos musées. Mais cette variété même, simple affaire de fantaisie, montre qu'aucune d'elles n'était commode, car, si l'on avait trouvé un type satisfaisant, il n'aurait pas manqué de prévaloir. D'ordinaire, ces coupes, en terre opaque, avaient des formes évasées et découvertes afin que le regard pût apprécier la couleur et la transparence de la boisson. L'emploi du verre, substance diaphane, a fait au contraire prédominer chez les modernes les formes profondes, plus commodes, parce qu'elles retiennent mieux les liquides et ne les versent pas précipitamment.

La fabrication des premiers *verres* à boire ne remonte pas au delà du commencement de notre ère. Ce furent d'abord des objets de grand luxe. Pline dit que les tasses de verre blanc étaient plus prisées que les calices d'or ou d'argent (1). Un de ces vases, que Néron brisa dans un accès de colère, avait coûté 6,000 sesterces. Il était sans doute d'un travail précieux, car, au rapport de Strabon, les plus communs se vendaient à peine un as, environ 5 centimes (2). Martial en parle comme d'une pièce de vaisselle assez vulgaire, qui avait déjà passé dans les usages plébéiens (3). Ailleurs, il se plaint de la perfidie d'un amphitryon, qui donnait à ses convives des calices de verre, et buvait dans un vase myrrhin, dont l'opacité lui permettait de se réserver les vins de prix, tandis qu'il en faisait servir de médiocres à ses hôtes (4). Lucien mentionne des « verres de Phocée ou de Cnide, légers comme l'aile d'une mouche et que le vent pouvait emporter (5) ».

(1) *Hist. nat.*, XXXVI, 67.
(2) *Géographie*, XVI, 2, § 25.
(3) *Epig.*, XIV, 94.
(4) *Ibid.*, IV, 86.
(5) *Lexiphane.*

On comprend l'universelle préférence dont les vases en verre devaient devenir l'objet, au détriment des vases en terre, « vils enfants de la poussière (1) », et même des vases de métal, plus riches, mais de commodité moindre. Montaigne en expose la raison : « Tout métal m'y déplaît, dit-il des vases à boire, au prix d'une matière claire et transparente : que mes yeux y tastent aussi selon leur capacité (2). » Mais, jusqu'à la Renaissance, les progrès fort lents de la verrerie ne réussirent pas à rendre vulgaire l'usage de ces produits. Le passage même de Montaigne que nous venons de citer montre qu'à la fin du XVIe siècle, l'emploi du verre ne l'emportait pas encore sur celui du métal pour la confection des vases à boire. Depuis lors, il est devenu commun dans toutes les classes de la population, et le sens du mot *verre*, comme désignation de vase à boire (3), atteste que nous n'en admettons plus d'autres que par exception. Il n'y a pas, en effet, de matière mieux appropriée à cette destination par sa transparence qui laisse le regard contrôler l'aspect du liquide et la propreté du récipient. Aussi avons-nous voulu en faire, non seulement des verres, mais aussi des bouteilles, des carafes (dont l'apparition sur les tables en France date du milieu du XVIIe siècle (4), les huiliers, les carafons à liqueurs, et généralement tous les vases qui contiennent des liquides destinés à la consommation, sauf les breuvages qui se prennent chauds, parce qu'ils feraient éclater le verre. Cette splendide vaisselle de cristal, où se joue la lumière, a fait abandonner les pots de terre, à eau et à vin (d'où l'expression rabelaisienne : « Humer le piot »), les

(1) Martial, XIV, 102.
(2) *Essais*, III, 13.
(3) De même l'italien *vetro*, l'espagnol *vidrio*, l'anglais *glass*, etc.
(4) Havard, *Dictionn. de l'ameublement*, au mot CARAFE.

écuelles et gobelets de métal dont se contentaient nos aïeux. On n'en trouve plus de vestiges que dans les contrées les plus pauvres de l'Europe ou chez les nations barbares.

L'usage de porter des santés est ancien. Il constituait, à l'origine, une sorte d'invocation religieuse, une libation en l'honneur des dieux lares, dont les images figuraient sur la table du festin et dont on appelait la protection sur les hôtes. Une représentation assyrienne montre des personnages élevant, en guise d'offrande, les vases à boire qu'ils tiennent à la main (1). Les Grecs avaient coutume de porter, à la fin du repas, une santé qu'ils appelaient « le coup du bon démon » et qui était un hommage à la divinité pour la remercier de ses dons et lui demander la grâce d'en faire un bon usage (2). Les Romains buvaient en outre à la santé d'un convive en particulier (*Bene tibi, vivas !*), ou d'un absent dont on évoquait le souvenir. Quand on buvait à la santé d'une belle, il fallait, pour faire preuve de galanterie, vider autant de coupes que son nom contenait de lettres (3). Les plus longs avaient naturellement la préférence des buveurs.

Une autre coutume ancienne était de faire circuler à la ronde, dans les banquets, de vastes coupes de vin où chaque convive trempait les lèvres à son tour, ce qui avait le sens d'une *communion* cordiale. « Nos ancêtres, dit Valère Maxime, instituèrent un repas annuel appelé *charistie*, où n'assistaient que des parents et des alliés, afin que, s'il était survenu quelque division dans la famille, on pût s'entremettre et ramener la concorde, à la faveur des libations religieuses et de la gaîté du festin. (4) » Le σκύφος

(1) René Ménard, *Vie privée des anciens*, t. II, p. 116.
(2) Théophraste, *De l'Ivresse*.
(3) Martial, *Epigr.*, I, 72.
(4) *Faits et paroles mémorables*, II, 1, § 8.

des Grecs et le *scyphus* des Latins, large coupe de métal ou d'argile, passait de main en main dans les repas où l'on voulait se témoigner de l'amitié. Ce fraternel usage existait aussi chez les Gaulois (1). Nos pères, qui l'avaient reçu d'eux, l'ont conservé pendant tout le moyen âge. Il est venu se perdre dans les temps modernes lorsque, à partir du XVIe siècle, les gobelets furent généralement usités. Chacun voulut alors boire dans son verre comme il mangeait dans son assiette et avec son couvert. « Je ne bois pas volontiers en verre commun », nous dit Montaigne (2). La répugnance pour ce reste de communisme devint bientôt générale, et l'usage de boire à la même coupe disparut en même temps que celui de mettre ensemble la main au plat. L'antique coupe d'honneur n'est plus admise que dans des repas traditionnels et symboliques. De nos jours, à Londres, au banquet annuel du Lord Maire, un immense hanap, appelé « coupe d'amour » (*love cup*), plein de vin épicé, est porté en cérémonie autour de la table, et offert successivement à tous les convives. Un vestige du vieil usage s'est quelque temps maintenu dans la coutume de *trinquer* (3). Les convives semblaient alors vouloir reconstituer la grande coupe d'autrefois par le rapprochement de leurs verres, voués désormais à des fonctions individuelles. Nos mœurs cérémonieuses ont laissé tomber en désuétude ces sympathiques chocs de verres, chers à nos aïeux, pour adopter le toast personnel et gourmé des Anglais.

(1) Athénée, *Deipnos.*, IV, 13.
(2) *Essais*, III, 13.
(3) De l'allemand *trinken*, boire.

CHAPITRE IV

TABLES ET SIÈGES

L'attitude même du corps pendant le repas a varié dans le cours des âges. Les animaux mangent généralement debout, car la réfection est une fonction active qui met en jeu tous leurs organes. Ils se repaissent à mesure qu'ils trouvent des aliments et continuent jusqu'à ce que leur faim soit assouvie. L'homme dut faire de même tant que persista le régime de la cueillette et de la quête. Comme les singes, il mangeait, aussitôt trouvés et saisis, les fruits ou les petites proies dont la recherche était son unique occupation. Mais, lorsque, avec le produit de la chasse, des troupeaux ou de l'agriculture, il disposa d'aliments copieux qu'il fallut apprêter pour les consommer, le repas se prit en commun dans la famille, et son service, qui exigeait un matériel spécial, imposa des habitudes diverses.

Il était naturel et pour ainsi dire instinctif de manger d'abord accroupi sur le sol, assis en cercle autour des mets étalés. Telle est la coutume observée chez presque tous les peuples sauvages, dont le mobilier se réduit le plus souvent à rien. La terre leur tient lieu de sièges et de tables. Les peuples pasteurs ne sont guère plus riches et, comme les exigences de la vie nomade leur interdisent l'emploi de meubles difficiles à transporter, ils remplacent les sièges par des tapis. En Orient, dans la plus grande partie de l'Asie, jusqu'au Japon, le repas est servi sur des

plateaux à portée des convives, assis à terre les jambes repliées ou accroupis sur leurs talons. Schliemann a trouvé, dans ses fouilles d'Ilion, de très grands plats de terre qui ont dû remplir l'office de plateaux.

Avec les habitations fixes de la phase agricole, l'ameublement se constitua, et l'on recourut à des supports pour éviter la double incommodité d'un service fait à terre et d'une attitude plus ou moins gênante. Chez les Gaulois et chez les Germains, des futailles vides semblent avoir d'abord servi de tables. Au premier repas de la journée, dit Tacite, chacun avait la sienne à part (1). On trouve la mention de futailles servant de tables à manger dans la *Loi salique* et dans le *Glossaire* de Ducange. En guise de sièges, les Gaulois s'asseyaient sur des bottes de foin ou de paille (2), que les raffinés recouvraient d'une peau de chien ou de loup (3).

En Égypte, l'usage n'était pas non plus de manger à une table commune. Les mets étaient offerts aux convives dans des paniers ou des corbeilles, et chacun mangeait séparément, accroupi auprès d'une petite table ronde et basse. Cette coutume existait encore du temps d'Athénée. Parlant des soupers égyptiens : « On n'y dresse point de table, dit-il, mais les plats sont portés à la ronde. » Cette indication est confirmée par les monuments, où l'on voit rarement des convives attablés ensemble, tandis qu'ils sont souvent figurés tenant à la main un plat ou une coupe.

Les Grecs de l'âge héroïque et les Romains des premiers siècles mangeaient assis devant des tables servies, usage qui, du reste, a prédominé de tout temps parmi les populations aryennes, alors que l'usage de manger à terre est

(1) *Germanie*, § 22.
(2) Athénée, *Deipnosophistes*, IV, 13.
(3) Diodore de Sicile, v, 28.

resté plus général parmi les Sémites, et ces habitudes résultent de genres de vie différents.

L'étrange coutume de manger couché paraît très ancienne en Orient. D'après Diodore de Sicile, les Égyptiens la faisaient remonter à Ménès, le premier de leurs rois (1). Les prêtres l'accusaient d'avoir corrompu les mœurs primitives et introduit des habitudes de mollesse, notamment celle des lits de table. Plus de trente siècles après lui, le prince saïte Ta-f-nekht (XXIVe dynastie), voulant rétablir l'antique simplicité, maudissait Ménès dans une stèle du temple d'Ammon à Thèbes (2). Néanmoins, l'usage de manger couché paraît plutôt de provenance asiatique. La plus ancienne représentation qu'on en connaisse se trouve sur le bas-relief assyrien du festin d'Assourbanipal à Kojoundjik (VIIe siècle avant notre ère). Peut-être était-ce d'abord un privilège royal, car dans cette scène, tandis qu'Assourbanipal est accoudé sur un lit, la reine mange assise près de lui sur un fauteuil (3). Athénée dit que, en Perse, les convives invités par le roi étaient assis à terre, pendant que le roi était couché sur un lit à pieds d'or. Le livre d'Esther mentionne les lits de table à la cour d'Assuérus (4). Cette coutume s'établit par imitation dans l'Occident de l'Asie. Les Hébreux qui, du temps des patriarches, mangeaient assis (5), adoptèrent plus tard l'usage des Assyriens et des Perses. Les prophètes Amos et Ezéchiel (VIIIe-VIe siècles) reprochent aux voluptueux de s'étendre pour manger sur des lits d'ivoire (6). Les Phéni-

(1) *Biblioth. histor.*, I, 45.

(2) Fr. Lenormant, *Hist. anc. de l'Orient*, 1881, t. II, p. 58.

(3) G. Perrot, *Hist. de l'art dans l'antiq.*, t. II, fig. 28 et 317.

(4) *Esther*, I, 6.

(5) « Assieds-toi, dit Jacob à son père, et mange de ma chasse. » (*Genèse*, XXVII, 19.)

(6) *Amos*, VI, 4; *Ezéchiel*, XXVIII, 41.

ciens et les Carthaginois suivirent aussi la mode asiatique tenue pour un signe d'aristocratique somptuosité.

Chez les Grecs, elle fut introduite de Lydie. Un bas-relief du temple d'Assos, en Mysie, conservé au Musée du Louvre et qui provient du plus ancien spécimen de l'ordre dorique, représente des personnages qui mangent accoudés sur des lits. On voit aussi des lits de table figurés sur des vases qui, d'après la forme des inscriptions, paraissent dater du VII[e] siècle. C'est donc entre l'époque d'Homère, dont les héros mangent assis (1), et la date de ces monuments, que les Hellènes auraient adopté l'usage oriental. Hérodote constate l'emploi des lits de table au temps des guerres médiques (2), et, à partir du siècle de Périclès, il devint général dans les pays de civilisation grecque.

En Italie, les représentations de repas peintes dans les nécropoles étrusques montrent toujours les convives dans cette attitude couchée qui s'expliquerait par l'origine asiatique du peuple toscan. Aristote signale comme un trait de mœurs particulier aux Étrusques que, chez eux, hommes et femmes se mettaient à table sur des lits. Partout ailleurs, ils étaient réservés aux hommes. Les femmes se plaçaient aux pieds du lit, les enfants sur des sièges à part, les esclaves sur un banc (*subsellium*) (3). Les Romains n'adoptèrent l'usage des lits de table qu'après le triomphe de Scipion ; mais il devint bientôt si commun que l'expression « poser le coude hors de chez soi » était synonyme de « dîner en ville ». Sous les Césars, les femmes adoptèrent aussi l'usage de manger couchées.

Ces lits de table, pour les repas d'apparat, constituaient

(1) « Les prétendants s'avancent et s'asseyent en ordre sur des sièges et des trônes. » (*Odyssée*, I.)
(2) *Histoires*, VI, 139, et IX, 16.
(3) *La Vie antique*, t. II, p. 224.

des meubles somptueux, couverts d'opulentes draperies, telles que ces couvertures babyloniennes qui coûtaient à l'austère Caton jusqu'à 800,000 sesterces (160,000 francs), et dont une seule fut payée par Néron 4 millions de sesterces (800,000 francs). Pour ne pas souiller d'aussi précieux tissus, on retirait sa chaussure (*soleæ*) avant de s'installer sur le lit, d'où les expressions latines *demere soleas* et *poscere soleas* avaient le sens de « se mettre à table » et « se lever de table ». Comme les anciens ne portaient point de bas, il s'ensuit qu'ils mangeaient nu-pieds. Dans l'attitude du repas, ils étaient à demi-couchés, le coude gauche appuyé sur un coussin, la main droite restant libre pour l'action. D'ordinaire, les lits étaient disposés par trois autour d'une table (d'où le nom de *triclinium* ou « salle à trois lits » donné aux salles à manger), et le quatrième côté restait accessible pour le service. Chaque lit recevait soit un, soit deux, soit trois convives. Leur nombre, ainsi limité de trois à neuf, avait donné lieu à l'adage que, dans un repas bien ordonné, les conviés ne devaient être « ni moins que les Grâces, ni plus que les Muses (1) ».

La coutume de manger couché ne disparut pas entièrement à la chute de l'empire romain, et l'on en rencontre des mentions, il est vrai de plus en plus rares, jusque vers les derniers siècles du moyen âge. Grégoire de Tours fait asseoir un prêtre sur un lit de table (2). La *Chronique de Saint-Gall* parle d'un repas offert par un évêque à deux officiers de Charlemagne et où le prélat était installé sur une couchette de plume. Il est encore question de lits de table dans les descriptions d'agapes galantes que donnent les fabliaux du XIIIe siècle (3). Mais, depuis longtemps déjà,

(1) Aulu-Gelle; d'après Varron, *Nuits attiques*, XIII, 2.
(2) *Histoire ecclés. des Franç.*, II, 23.
(3) V. le fabliau de *la Mule sans frein*.

l'usage de manger assis était presque général. Dans l'antiquité même, le luxe des lits de table avait toujours été propre à l'opulence. Malgré son air de somptuosité, il se fondait sur ce que le service du repas avait, chez les anciens de plus défectueux. Il aurait, en effet, paru incommode si les convives avaient voulu manger, non en mettant tous ensemble la main droite au même plat, mais en isolant chaque portion sur une assiette, et en s'aidant comme nous de couteaux et de fourchettes dont la manœuvre occupe simultanément les deux mains. L'abandon, par les classes riches, de cette attitude nonchalante, incompatible avec une complète liberté de mouvements, marque donc dans l'histoire l'époque où le couvert, devenant plus confortable, imposa un rôle actif aux convives, et fit tomber en désuétude la grossière coutume de manger à la gamelle.

Depuis le commencement du moyen âge, l'usage prévalut de s'asseoir à table sur des sièges ou des escabeaux de bois que les sybarites couvraient d'un tapis afin d'en dissimuler la dureté. Dans les grands festins, les convives plus nombreux étaient placés sur des *bancs*, comme l'attestent encore les termes de *banquet* et de *banqueter*. Tout élémentaire qu'il nous paraisse aujourd'hui, ce genre de siège a persisté, même dans les repas de cérémonie, jusqu'au XVII[e] siècle. Régnier dit :

> Sur ce point on se lave et chacun en son rang
> Se met sur une chaise ou s'assied sur un banc,
> Suivant ou son mérite, ou sa charge, ou sa race (1).

Des bancs pareils sont encore usités dans les ménages rustiques.

Quelque soin que prissent les convives de manger pro-

(1) *Satires*, x, 269 à 271.

prement, ils étaient toujours exposés à couvrir de taches immondes soit leurs vêtements, soit la table du festin. Cependant le linge de table, dont le manque de vaisselle et de couverts aurait, semble-t-il, dû faire sentir de bonne heure la nécessité, n'a passé dans l'usage qu'à une date tardive, les toiles ayant été longtemps trop rares et trop coûteuses pour qu'on pût en faire un emploi aussi commun.

On se contenta d'abord de laver préalablement les tables. Dans les préparatifs de repas que décrit Homère, les serviteurs lavent les tables à grande eau avec des éponges (1). Les Romains brossaient les leurs. Les gens pauvres se bornaient à les essuyer avec une poignée d'herbes vertes, comme fait la vieille Baucis dans la légende contée par Ovide (2). A Rome, vers la fin de la république et sous l'empire, les tables de repas, en bois rares et précieux, souvent incrustées de nacre, d'écaille et de pierreries, atteignaient des prix fabuleux. Mais, quelles que fussent l'adresse et l'attention des convives, bien des accidents pouvaient arriver, et, après chaque service, il fallait laver la table, qu'on essuyait ensuite avec un torchon de pourpre (3). Un grand luxe consistait à changer de table en même temps que de service, ainsi que l'indiquent les expressions latines *mensam ponere*, *auferre*, *tollere* (4). On les portait alors, dans une sorte de pompe triomphale, au son des instruments de musique (5). Pendant les intermèdes qu'occasionnaient ces déplacements ou ces lavages, les convives se livraient à des passe-temps divers, jouaient aux dés ou se proposaient, suivant la coutume grecque, des charades

(1) *Odyssée*, I.
(2) *Métamorphoses*, VIII, 663.
(3) Horace, *Satires*, II, VIII, 10, 11.
(4) Plaute, *Truculentus*, II, 4, 13; Cicéron, *Pis.*, 27; Virgile, *Enéide*, I, 216.
(5) Pétrone, *Satyricon*, 34.

à deviner. L'*Anthologie* nous a conservé un certain nombre de ces jeux d'esprit (1). Celui qui ne pouvait pas répondre ou répondait mal se voyait imposer pour pénitence l'obligation de boire un verre de vin salé. Les Hébreux préféraient le divertissement de la musique : « Un concert de musique dans un festin où l'on boit du vin est comme l'escarboucle enchâssée dans l'or (2). » Les Égyptiens avaient une manière plus lugubre de se récréer pendant le repas. « Aux festins que font les riches, dit Hérodote, on porte autour de la table un cercueil avec une figure en bois si bien travaillée qu'elle représente parfaitement un mort. On la montre à tous les convives tour à tour, en leur disant : — Jetez les yeux sur cet homme, vous lui ressemblerez après votre mort; buvez donc maintenant et vous divertissez (3). » Plutarque approuve cet usage comme portant à des réflexions philosophiques, « encore que ce soit un fort malplaisant et importun entremets (4). » Dans le roman de Pétrone, Trimalcion se fait apporter, au milieu du festin, un squelette en argent dont il met en jeu les articulations mobiles, afin d'exciter ses conviés au plaisir (5).

(1) *Anthologie*, Epigrammes de table, problèmes, énigmes...
(2) *Ecclésiastique*, xxxii, 7 et 8.
(3) *Histoires*, II, 78.— Les voluptueux d'Israël disaient de même : « Comedamus et bibamus, cras enim moriendum.» (*Isaïe*, xxii, 133)
(4) *Le Banquet des Sages*.
(5) *Satyricon*, 34.

CHAPITRE V

LINGE DE TABLE

L'usage de manger en commun avec les mains imposait l'obligation de se laver avant et après le repas. Dans l'intervalle, pour ne pas répéter, à chaque service ou à chaque plat, ces ablutions incommodes, on recourait, chez les anciens, à des expédients qui suppléaient assez mal au manque de serviettes. Les Grecs du temps d'Aristophane s'essuyaient les mains avec de la mie de pain qu'on jetait aux chiens (1). Les Orientaux de nos jours, qui n'usent aussi ni de fourchettes, ni de linge de table, se nettoient de même les mains, salies par le contact des mets, avec une pâte de farine dont on jette les boulettes à terre. Un raffinement plus singulier consistait à s'essuyer les mains dans les cheveux d'un jeune esclave, assis à cet effet aux pieds de son maître (2). Les Scythes s'approvisionnaient de serviettes de ce genre en scalpant leurs ennemis vaincus. « Plus un Scythe peut avoir de ces sortes de serviettes, plus il est estimé vaillant et courageux (3). »

Les Romains avaient coutume de revêtir pour le repas une robe de couleur blanche qu'ils appelaient *vestis cœnatoria*, *triclinialis*, *convivialis*. Prendre place à un festin dans une autre tenue était commettre une inconvenance grave. Cicéron reproche avec véhémence à Vatinius de s'être

(1) Aristophane, *les Chevaliers.*
(2) *Satyricon,* 27.
(3) Hérodote, *Hist.*, IV, 66; Pline, *Hist. nat.*, VII, 2.

présenté vêtu de noir à un banquet de funérailles et d'avoir paru, comme une furie escortée d'idées funestes, au milieu d'une assemblée vêtue de blanc (1). Capitolin raconte que Maximin le Jeune, invité à la table d'Alexandre Sévère et n'ayant pas le costume exigé par l'étiquette, reçut une *vestis cœnatoria* de la garde-robe de l'empereur (2). Enfin Martial accuse un convive nommé Luscus d'être allé à un festin avec une robe de table, et d'être revenu avec deux, distraction qui lui semble à bon droit suspecte (3).

Sous Auguste, l'usage n'était pas encore de couvrir les tables de linges. Ovide nous dit qu'un jour, faisant semblant de sommeiller vers la fin du repas, il surprit la déclaration qu'un rival adressait par écrit à sa maîtresse, au moyen de lettres tracées sur la table nue avec un doigt mouillé de vin, et que l'infidèle y répondit de la même façon, mésaventure dont il s'est consolé en la mettant en élégie (4). Déjà pourtant César avait introduit à Rome la mode de couvrir les tables de riches tissus de laine, de lin et même de soie brochée. On appelait *mantile* un linge étendu en forme de nappe (5).

Bientôt après, on se servit de linges pareils en guise de serviettes (*mappa*) (6) pour s'essuyer les mains et les lèvres. Les gens étrangers aux belles manières se les attachaient sous le cou, afin de se préserver des taches, comme fait le grotesque Trimalcion dans le Satyricon de Pétrone (7). Une peinture de Pompéi montre une serviette à

(1) *In Vatinium*, 12, 13.
(2) *Vie de Maximin*, 4.
(3) *Epigr.*, VIII, 59.
(4) *Amorum*, II, 5.
(5) Varron, *Lingua latina*, VI, 85; Servius, *Ad Georg.*, 4, 337; Isidore, *Origines*, 19, 26, 67.
(6) Horace, *Satires*, II, 8, 63.
(7) *Satyricon*, 32.

franges suspendue parmi des comestibles (1). Celle de Trimalcion est ornée de bandes de pourpre et d'autres enjolivements (2). Dans le principe, chaque invité portait avec lui sa serviette, complément de son costume de table (3); mais on s'aperçut que les esclaves qui les venaient prendre à l'issue du repas s'en servaient pour dérober toutes sortes de choses (4), et l'on jugea préférable de fournir ces linges aux convives. Rares dans les premiers temps, ces tissus de lin, que l'Italie tirait de fabriques étrangères, avaient une grande valeur et tentaient à l'occasion la convoitise d'hôtes peu scrupuleux, surtout des parasites. Catulle se plaint amèrement d'un certain Asinius qui lui avait soustrait une serviette, et le menace de le diffamer dans ses vers s'il ne rend au plutôt l'objet du larcin :

Marrucine Asini, manu sinistra
Non belle uteris in joco atque vino.
Tollis lintea negligentiorum...
Quare, aut hendecasyllabos trecentos
Expecta, aut mihi linteum remitte (5).

Le chiffre de trois cents vers, de onze syllables chacun, que le poète annonce devoir consacrer à sa vengeance, indique assez l'étendue de son ressentiment. Martial impute un tour pareil à un nommé Hermogène qui, prétend-il, faisait profession de détourner ces linges de prix : « Les convives ayant eu la prudence de ne pas apporter de serviettes, crainte des voleurs, le fourbe trouva moyen de subtiliser la nappe (6). » Ces détournements et les récri-

(1) Rich, *Dictionn. d'antiq.*, v. MAPPA.
(2) *Satyricon*, 32.
(3) Martial, *Epigr.*, XII, 29, II.
(4) Id., *ibid.*, II, 37, VII, 20.
(5) Catulle, *Carm.*, XII.
(6) Attulerat mappam nemo, dum furta timentur ;
Mantile e mensa sustulit Hermogenes.
(*Epigr.*, XII, 29).

minations qu'ils occasionnent montrent en quelle estime on tenait les linges de table, à l'époque où l'usage commençait à s'en établir.

Dès les premiers siècles du moyen âge, l'emploi des nappes pour couvrir la table à manger était usuel dans les classes riches. Une pièce de vers de Fortunat, adressée à la reine sainte Radegonde, dit à propos d'un festin : « La table, qui d'ordinaire est couverte d'une nappe, l'était par des roses. Au lieu d'un tissu de lin, on avait préféré des fleurs ». Ernold le noir (Nigellus), auteur d'un poème sur Louis le Débonnaire, parle de nappes peluchées ou velues, d'une blancheur de neige :

Candida prœponunt niveis mantilia villis (1).

La nappe constitua longtemps tout le linge de table. On lui donnait le nom de *doublier*, parce que, d'ordinaire, on l'étendait pliée en double, pour rendre moins rude le contact du bois. Les inventaires des XIIIe et XIVe siècles énumèrent souvent de grandes quantités de nappes (2). Dans les mœurs chevaleresques de ce temps, « trancher la nappe » devant quelqu'un était une manière d'affront et de défi. Comme les serviettes ne sont devenues d'usage commun que quelques siècles plus tard, la nappe devait d'abord suffire à tout. Chaque convive en tirait un bout à lui pour s'essuyer la bouche ou les mains. On conçoit qu'avec l'habitude de manger sans fourchette la nappe était vite salie et pouvait rarement servir deux fois. Aussi, jusqu'au XVIIe siècle, les traités de civilité, qui s'adressent toujours à la bonne société, prodiguent-ils à cet égard les recommandations les plus expresses. L'un d'eux, la *Galathée*, de

(1) Legrand d'Aussy, *Vie priv. des Franç.*, t. III, p. 164.
(2) H. Havard, *Dictionn. de l'ameublement,* art. NAPPE.

« Monseigneur Della Casa (1) », nous montre des convives « qui se barbouillent tellement les mains presque jusques au coude, qu'ils en salissent les nappes, de telle façon que les torchons à panosse de la cuisine sont plus nets et plus blancs ; et encore, bien souvent, ils n'ont pas honte d'essuyer leur sueur avec lesdites nappes, sueur, dis-je, qui leur dégoutte du front et du visage et d'autour le col..., et ne se contentent pas de cela ; s'il leur vient à point, ils se torcheront le nez avec lesdites nappes ». « Le tableau est complet », ajoute l'auteur à qui nous empruntons cette citation réaliste (2).

La mode des serviettes, tombée en désuétude depuis la ruine de l'empire romain, ne fut reprise que vers la fin du moyen âge. Aux XIIIe et XIVe siècles, alors que les mentions de nappes abondent dans les inventaires des maisons riches et des familles bourgeoises, celles de serviettes sont rares et n'en constatent qu'un petit nombre, ce qui indique l'importance très inégale des deux (3). L'emploi des serviettes de table (*toailles*) se répandit au XVe siècle et devint usuel au XVIe. Dans son *Miroir du mariage*, tableau d'un intérieur aisé, Eustache Deschamps veut qu'il y ait

> En chambre, après les grans mangiers
> Touailles blanches sans reprouche
> A quoy on essura sa bouche...

La rareté de ces linges, au début, en faisait des objets de prix qu'on offrait en cadeau à des personnages. On lit dans la *Chronique de Senlis*, par Jehan Mallet, que, en 1489, les habitants de cette ville, voulant témoigner ma-

(1) Traduite en français par J. de Tourmes, Paris, 1598.
(2) H. Havard, *loc. cit.*
(3) Id., *ibid.*, au mot SERVIETTE.

gnifiquement leur reconnaissance à leur bailli, pour des services rendus à la cité, lui firent don « d'une douzaine de fines serviettes, dont il fut très content ». Les fabriques de Reims étaient alors renommées pour ces toiles de luxe. Quand Charles VII y fit son entrée, à l'occasion de son sacre, la ville lui offrit « des serviettes à ramages », c'est-à-dire *damassées*. Un siècle plus tard, lorsque Charles-Quint, traversant la France, passa par Reims pour aller en Flandre, la ville lui fit présent de serviettes dont la valeur ne fut pas estimée moins de mille florins (1). A la fin du xvie siècle, l'usage des serviettes de table était habituel en France, mais non encore en Allemagne, ainsi que l'atteste Montaigne : « Je dinerais sans nappe ; mais, à l'allemande, sans serviette blanche, très incommodément... », et il regrette « qu'on n'ait suivi un train qu'il a vu commencer à l'exemple des rois, qu'on changeast de serviettes, selon les services, comme d'assiettes (2) ». L'exigence de Montaigne, que la postérité n'a pas ressentie, tenait à ce que, de son propre aveu, il mangeait avec les doigts et pouvait ainsi salir plusieurs serviettes dans le cours d'un repas.

Depuis deux siècles, l'usage du linge de table s'est généralisé à tel point que, maintenant, la nappe se met dans les plus pauvres ménages. Toutefois ce luxe de propreté est encore particulier aux peuples de civilisation européenne. Les Asiatiques ne connaissent pas cette recherche. Les Chinois et les Japonais y suppléent par des carrés de papier soyeux. Chaque convive en a une provision à sa portée et les serviteurs les enlèvent à mesure qu'on s'en est servi (3).

(1) Legrand d'Aussy, *Vie privée des Franç.*, t. III, p. 169.
(2) *Essais*, III, 13.
(3) Huc, *Empire chinois*, t. I, ch. v.

Considéré à part, chacun des petits progrès dont nous venons d'esquisser l'histoire peut sembler de peu de valeur ; mais tous ensemble contribuent à notre bien-être et ajoutent beaucoup à l'agrément du repas. La belle ordonnance du service moderne, nos poteries brillantes et dures, notre vaisselle de faïence ou de porcelaine, nos verres et nos cristaux à travers lesquels la lumière se joue, nos couverts en métaux inoxydables, notre linge de table d'une éblouissante blancheur, ces mille détails d'un luxe artiste mis à la portée de tous, associent des jouissances de goût au plaisir animal de la réfection, donnent au repas un air de fête et relèvent par le sentiment de l'idéal une fonction qui, bornée à l'assouvissement du besoin, serait plutôt humiliante. Ce sont là les gains tardifs de la civilisation, car la plupart n'ont été réalisés qu'à une époque récente. La création de ce matériel impliquait en effet le concours d'industries très avancées, une céramique savante, une métallurgie habile, une large production de textiles et de toiles, toutes ressources dont les peuples les plus policés ne disposent que depuis peu. Dépourvus de ces éléments de richesse, leurs prédécesseurs étaient astreints à des pratiques auxquelles maintenant nous ne nous résignerions plus volontiers. Même avec une culture à certains égards supérieure, les plus voluptueux et les plus opulents des Gréco-Romains n'ont pu connaître qu'une somptueuse rusticité. S'il nous était donné de prendre part à quelques-uns de leurs festins, nous nous ferions difficilement à leur vaisselle malpropre et nauséabonde de terre poreuse, à leurs coupes d'argile, à leur manque de couverts et de linge, à leur usage de mettre en commun la main au plat, et sans doute plus malaisément encore à tout ce qu'ils consommaient de cette façon. Les progrès si

divers, réalisés de notre temps par le service des repas, ont suivi, pour le compléter, le progrès général de l'art culinaire. Tout se tient en effet dans la satisfaction de nos besoins. Si l'on se résout sans trop de peine à manger grossièrement des mets grossiers, on veut savourer avec délicatesse des mets délicats.

CONCLUSION

Ainsi a été heureusement résolu le problème si complexe que les exigences de la vie posaient à l'espèce humaine et qui consiste à mettre à la disposition de tous, en tous temps et en tous lieux, une alimentation suffisante. L'activité des animaux s'épuise à satisfaire ce grand besoin, car ils n'ont, pour y subvenir, que des ressources restreintes et des instincts bornés. Incapables d'acroître et de modifier leurs éléments de subsistance, ils doivent les exploiter là où ils les rencontrent, dans la mesure et dans l'état où le monde les leur offre. Ils se trouvent donc cantonnés sur les territoires assez fertiles pour les nourrir, et limités par l'abondance de produits dont ils suivent les oscillations. Enfin, pour chaque espèce, le même genre de vie persiste indéfiniment, aucune d'elles n'ayant le pouvoir de changer, par son initiative propre, le régime que lui imposent sa nature et le milieu. L'homme seul a, par l'exercice de sa raison, pu se faire des conditions meilleures, organiser une industrie progressive et pourvoir plus largement d'âge en âge à des nécessités croissantes.

Amené à se répandre dans toutes les contrées habitables du globe, il a reconnu d'abord, par expérience, les productions des deux règnes organiques qui avaient pour lui, comme aliment, le plus de valeur. Il s'est ensuite appliqué à étendre ces ressources dont le régime de la cueillette et de la quête ne lui livrait qu'une part tout à fait insuffi-

sante. Il sut d'abord, par les industries primitives de la chasse et de la pêche, mettre à contribution le fonds plus ample de la faune libre, puis il apprit à multiplier sous ses lois, à l'état domestique, des troupeaux de proies assujetties. Plus tard, l'établissement de l'agriculture augmenta presque sans limites, par d'inépuisables récoltes, ses moyens d'alimentation. Enfin un commerce universel travaille à échanger ces éléments de richesse et à niveler partout l'abondance. Grâce à l'ordre nouveau institué par la civilisation, la subsistance du genre humain, au lieu de dépendre, comme à l'origine, des hasards de la production naturelle, c'est-à-dire de l'aventure et de l'accident, est désormais assurée et se règle sur ce qu'il déploie d'intelligence et d'efforts.

Ces aliments, si péniblement acquis, étaient soumis à des lois d'intermittence et de périodicité, prompts à se corrompre sous diverses influences. Des artifices de préservation procurent le moyen de les conserver, d'en composer des approvisionnements durables, garantie de l'avenir, de les utiliser sans en rien perdre et de rendre ainsi continue la jouissance de biens passagers.

En outre, tous les aliments, pris dans leur condition naturelle, étaient incomplets et défectueux. Un art fertile en expédients, la cuisine, sait corriger par la cuisson la crudité malsaine de la plupart des substances, les associer dans d'opportuns mélanges, les relever par des assaisonnements variés et les faire évoluer, à travers de savantes élaborations, en vue de rendre les mets plus nourrissants, plus sapides, et de les adapter aux convenances de notre organisation. Parmi les inappréciables gains de l'industrie alimentaire, la création du pain et la préparation de boissons artificielles méritent, en raison de leur importance générale, d'être placées au premier rang.

Enfin, pour consommer sans dégoût des aliments apprêtés avec tant de soin, il restait à constituer un matériel spécial approprié au service des repas, qui permît d'absorber les mets sans promiscuité répugnante, dans des conditions esthétiques de confort et de propreté. Il y a été pourvu par une dernière série de progrès qui ont mis à portée de tous, chez les peuples civilisés, une vaisselle irréprochable, des couverts, des verres à boire, des sièges et supports, du linge de table... Ce luxe, complément artiste du bien-vivre, est de nos jours, quoique le plus récent et en apparence le moins nécessaire, le plus avancé de tous.

Par cet ensemble d'inventions, accumulées de siècle en siècle, durant le cours entier de la civilisation, l'espèce humaine est parvenue à combler le plus impérieux et le plus étendu de ses besoins avec une plénitude et une régularité qui représentent la meilleure part de son bien-être et lui permettent d'envisager avec confiance l'avenir. L'homme n'est plus, comme au premier âge, exposé sans cesse au supplice de la faim, souvent même en danger de périr d'inanition, tourmenté par l'incertitude de vivre et n'y échappant que par instants. Une abondance facultative, en rapport avec les progrès de l'industrie, réussit à entretenir des populations toujours en croissance. L'immense majorité des êtres dont se compose l'humanité actuelle doit de pouvoir vivre à ces artifices, et, si la population totale du globe est susceptible d'augmenter encore, ce ne sera qu'en s'attachant à produire davantage, à conserver mieux, à tirer un meilleur parti des ressources créées.

Toutefois, cela ne saurait suffire. Ce n'est point assez que des multitudes humaines trouvent à subsister bien ou mal. L'hygiène a ses exigences qui, présentement, sont loin d'être toutes comblées. Il faudrait que chacun pût, sans trop de peine, se nourrir, sinon avec délicatesse, du

moins conformément aux prescriptions de la science diététique. Or il importe de ne pas se faire d'illusion complaisante à cet égard. La consommation habituelle d'aliments sains, réparateurs et bien apprêtés est le privilège du petit nombre, alors qu'elle devrait être le lot de tous. Dans la plupart des contrées, la masse des travailleurs, non encore rachetée de l'antique barbarie, se nourrit d'aliments grossiers et mal préparés. Il faut donc redoubler d'efforts pour remédier à un si fâcheux état de choses, et convier au banquet de la force et de la santé la foule, si nombreuse, des êtres mal nourris, débiles et souffreteux, dont la misère physiologique est un vivant reproche à la civilisation.

Le continuel accroissement et l'amélioration graduelle des éléments de subsistance n'ont pas seulement pour effet d'assurer l'entretien d'un plus grand nombre d'êtres humains ; l'importance de ces progrès est générale et exerce sur les développements de l'espèce une influence souveraine. Le plus puissant moyen de perfectionnement physique et moral consiste pour elle dans une alimentation salubre et tonique. Sous son action prolongée, le type s'embellit et se fortifie. Chez les races inférieures, l'habitude de se repaître d'aliments durs et peu nutritifs détermine la prédominance des organes du système digestif. A mesure que l'homme vit d'aliments meilleurs, élaborés pour une assimilation facile, l'organisme s'affine, s'épure et s'idéalise peu à peu. Le prognatisme des nègres et le volume des mâchoires qu'on observe sur les crânes de l'époque préhistorique, comme chez la plupart des sauvages de nos jours, ont pour cause, ainsi que le développement des muscles masticateurs, l'obligation de broyer avec force des matières résistantes. Ce caractère bestial s'atténue chez les races supérieures, pour laisser s'ouvrir de plus

en plus l'angle facial, indice de la prééminence acquise par l'encéphale et les facultés intellectuelles. En outre, chez les races mal nourries, le ventre, surchargé à l'occasion, devient énorme et ballonné. On ne voit plus, parmi les peuples dont le vivre est assuré, ces prodigieux engloutissements de victuailles par lesquels les sauvages et les barbares condamnés à de cruelles abstinences ou à un régime insuffisant, s'efforcent d'assouvir leur faim, sans y parvenir toujours, même au prix d'une indigestion, parce que leur alimentation, excessive sur un point, est incomplète sur les autres. Plus riches, les civilisés, entretenus dans une constante abondance, prennent l'habitude de faire, à intervalles réguliers, des repas modérés, et mangent peu chaque fois, parce qu'ils n'ont besoin ni de réparer de longs jeunes, ni de se prémunir contre les chances du lendemain. Enfin la diversité de leurs ressources permet à la cuisine de les combiner méthodiquement, dans une juste mesure, et de réaliser, sous sa forme la plus concrète, l'aliment normal qui, sous le moindre volume, avec le moins de fatigue, assure une réfection intégrale. Par là, elle rend la tempérance possible et donne le moyen de se nourrir mieux en consommant beaucoup moins. Les organes n'étant plus alourdis par une alimentation à la fois surabondante et pauvre, la forme humaine se transfigure, se spiritualise et acquiert une élégance de type, une puissance d'expression psychique inconnues des races inférieures, toujours affamées et dévorantes.

« Les aliments, dit Platon, n'influent pas seulement sur le corps pour le fortifier ou l'affaiblir, mais aussi sur l'âme pour y produire les mêmes effets (1). » Descartes professe

(1) *Lois*, V.

de même que, s'il y a un moyen de rendre communément les hommes meilleurs, c'est à l'hygiène et à la médecine qu'il faut surtout le demander (1). Une alimentation défectueuse engourdit et paralyse les facultés de la raison ; une alimentation sobre et saine fait les races bien douées ; une nourriture choisie les rend délicates et raffinées. Tel régime, telles aptitudes. « L'homme est ce qu'il mange, » dit avec force Feuerbach. Toutes choses égales d'ailleurs, les populations bien nourries ont une supériorité marquée d'intelligence et d'énergie sur celles qu'énerve une réfection imparfaite. Dans l'Inde, une poignée d'Anglais carnivores commande à trois cent millions de mangeurs de riz. Taine a montré que le génie de l'Angleterre, sa littérature et sa politique avaient d'étroits rapports avec son mode d'alimentation. Il est hors de doute qu'une part du génie de la France, son ardeur, son esprit et sa gaieté, sont dus à la variété de ses productions, à l'habileté de leur mise en œuvre et à l'excellence de ses vins généreux. On pourrait facilement établir sur cette base une philosophie de l'histoire moins précaire que bien des systèmes.

La moralité même est intéressée dans ces grands progrès. L'industrie alimentaire, en multipliant les moyens de subsistance, en les maintenant au niveau de tous les besoins, supprime par degrés entre les êtres humains la cause la plus implacable d'antagonisme et de lutte, sous les dures lois de la concurrence vitale. La nature les mettait en état d'hostilité continuelle et générale par l'obligation de se disputer des ressources insuffisantes, leur imposait de s'entre-détruire pour subsister. De là résultaient une guerre universelle, les habitudes de cannibalisme, l'extermination en masse des vaincus, et les crimes sans nombre commis

(1) *Discours de la méthode*, VI.

à l'instigation de la faim. A mesure que les ressources suffisent mieux aux besoins, la criminalité, naturelle et forcée, des temps primitifs, s'atténue et cède à des tendances morales. Les hommes n'étant plus opposés par les exigences d'une impérieuse nécessité, mais plutôt unis par les avantages de satisfactions communes, voient leurs rapports s'adoucir, se pacifier et devenir solidaires sous des lois d'interdépendance et d'harmonie.

Au point de vue des progrès supérieurs de la civilisation, les facilités croissantes de vie, qu'a procurées l'industrie alimentaire, ont seules permis à l'homme, si longtemps absorbé par le soin de se repaître, mais enfin libéré de la servitude du besoin, de donner essor aux plus hautes facultés de la raison et d'employer de féconds loisirs au perfectionnement des arts utiles, à la culture du goût et de l'intelligence. Il a pu ainsi compléter son bien-être par des inventions techniques, réaliser la beauté dans les arts, constituer un corps de vérités dans la science, établir des lois, s'acquitter de fonctions de gouvernement, toutes occupations auxquelles il ne lui aurait pas été possible de vaquer si, comme aux premiers temps, son activité avait dû se consacrer tout entière à quêter, dans une nature avare, sa pitance de chaque jour. Avant de philosopher, il fallait vivre ; l'esprit, pour suivre ses aspirations, devait d'abord payer, par de justes satisfactions données au besoin, la rançon de sa liberté. Les génies dont l'humanité s'honore, l'œuvre glorieuse d'une élite d'inventeurs, de poètes, d'artistes, de savants et de penseurs, ont été préparés de loin par les humbles artisans qui, en s'appliquant à produire des éléments de subsistance, travaillaient à l'affranchissement de la raison.

Il faut donc le reconnaître avec Macaulay : « Par l'action qu'elle exerce sur le moral, l'esprit et l'imagination des peuples, la cuisine mérite d'attirer l'attention de l'historien. » Et non seulement de l'historien, mais aussi du philosophe, du politique et du moraliste. Il convient que la raison s'habitue à voir dans ces questions du boire et du manger, si dédaignées des faux sages, l'intérêt primordial de la vie humaine, la condition absolue de sa conservation et de son développement. Le sujet prédominant de l'éternelle histoire, c'est cette lutte acharnée contre la faim qui a eu pour résultat de changer la misère en abondance, l'inquiétude en sécurité, des satisfactions précaires en bien-être large et constant, l'asservissement à des nécessités animales en triomphe de la raison. De tous les biens que le passé nous a légués, il n'en est pas qu'on doive estimer à plus haut prix. Si nous réfléchissions davantage à ce que représente de gains accumulés et d'influences heureuses chacun de nos repas, nous nous croirions tenus de ne les terminer jamais sans adresser des actions de grâces à la civilisation qui nous a comblés de ses dons, et une invocation au progrès qui saura les accroître encore.

TABLE DES MATIÈRES

ERRATA

Page 49,	note 2,	au lieu de :	*Dits et,*	lisez	*Dit des.*
— 225,	ligne 3,	—	terres,	—	terre.
— 253,	— 6,	—	seconds	—	secondes.
— 254,	— 19,	—	sel o	—	selon.
— 288,	— 6,	—	à les	—	les.
— 318,	— 23,	—	ses	—	les

Tours, imp. E. ARRAULT ET Cie, 6, rue de la Préfecture.



DATE DUE

